

Số: 24/QĐ-FTS

Hà Nội, ngày 21 tháng 04 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

V/v ban hành Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp
Ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG TRUNG CẤP NGOẠI THƯƠNG

Căn cứ Luật giáo dục nghề nghiệp số 74/2014/QH13;

Căn cứ Nghị định số 143/2016/NĐ-CP ngày 14/10/2016 của Chính phủ Quy định điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 03 năm 2017 của Bộ Lao động TBXH 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, trình độ cao đẳng;

Xét đề nghị của Hội đồng thẩm định, chỉnh sửa, bổ sung chương trình, giáo trình đào tạo trình độ Trung cấp, ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn. Chương trình được áp dụng giảng dạy tại Trường Trung cấp Ngoại thương.

(Có chương trình đào tạo chi tiết kèm theo)

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 3. Phòng Đào tạo, các Phòng, Khoa và các đơn vị, cá nhân có liên quan của Nhà trường chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.



ThS. Ngô Văn Cường

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 24/QĐ- FTS ngày 21 tháng 04 năm 2023

của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Ngoại thương)

Tên ngành, nghề : Kỹ thuật Chế biến món ăn
Mã ngành, nghề : 5810207
Trình độ đào tạo : Trung cấp
Hình thức đào tạo : Chính quy
Đối tượng tuyển sinh : Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương;
Hình thức tuyển sinh : Xét tuyển dựa trên kết quả học bạ THCS
Thời gian đào tạo: (năm học)

- Thời gian đào tạo: 2 năm (20 tháng)

- Thời gian đào tạo: 1 năm (Đối với học sinh tốt nghiệp Trung cấp trở lên);

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

- Học sinh chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được trang bị các kiến thức cơ bản về ngành khách sạn, nhà hàng. Học sinh được học kỹ thuật chế biến món ăn và được thực hành các món ăn Á, Âu, món ăn Việt Nam, món ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, nguội; Biết tính toán, chọn lựa thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lý những nguyên liệu dụng cụ cần thiết, biết chế biến thức ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở nên ngon miệng, đẹp mắt, kích thích tiêu hóa tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khỏe.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Về kiến thức:

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

+ Có kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, phương pháp xây dựng thực đơn, tính toán khẩu phần ăn uống, văn hoá ẩm thực...

- Về kỹ năng:

+ Có khả năng đảm nhiệm vị trí của nhân viên bếp (nhân viên chế biến) trong nhà hàng, cơ sở lưu trú du lịch.

+ Có khả năng thực hiện quy trình chế biến các món ăn Âu, Á, món ăn Việt Nam, món ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, nguội; biết tổ chức điều hành một ca làm việc, xử lý tình huống nghiệp vụ, kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn.

+ Giao tiếp bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu ở vị trí công việc.

- Về thái độ nghề nghiệp:

+ Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

+ Tinh thần phục vụ khách: Thực hiện quan điểm “khách hàng là trung tâm điểm của quá trình dịch vụ”; tận tụy phục vụ, làm cho khách hài lòng trong suốt quá trình phục vụ; sẵn sàng đáp ứng những nhu cầu chính đáng của khách trong điều kiện cho phép và luôn lấy chất lượng phục vụ làm tôn chỉ hành động.

+ Tính trung thực: Trung thực với cấp trên, đồng nghiệp và khách hàng; nêu cao tinh thần trách nhiệm, không chạy theo nhu cầu cá nhân của khách trái với phong tục và pháp luật Việt Nam.

+ Tính lịch sự, tế nhị: Thể hiện sự hiếu khách, phong cách văn minh và ứng xử có văn hoá với mọi người; giữ gìn, bảo vệ và tôn vinh truyền thống, bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.

+ Tính hoà đồng: Tinh thần hợp tác, thái độ cởi mở, thân ái với mọi người, với khách du lịch, với các bộ phận liên quan để thực hiện tốt mục tiêu phục vụ khách.

- Về chính trị, đạo đức:

+ Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

+ Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

+ Có lòng yêu nước, yêu Chủ nghĩa Xã hội, trung thành với sự nghiệp cách mạng của Đảng và lợi ích của đất nước;

+ Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, nghiêm túc, trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác;

+ Tuân thủ các quy định của luật kế toán, tài chính, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao;

+ Có tinh thần tự học, tự nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng nhu cầu của công việc.

- Về thể chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khoẻ để học tập, công tác lâu dài, sẵn sàng phục vụ sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

+ Hiểu biết một số phương pháp luyện tập và đạt kỹ năng cơ bản một số môn thể dục, thể thao như: thể dục, điền kinh, bóng chuyền;

+ Có hiểu biết cơ bản về công tác quốc phòng toàn dân, dân quân tự vệ;

+ Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quân sự phổ thông cần thiết của người chiến sĩ, vận dụng được trong công tác bảo vệ trật tự trị an;

+ Có ý thức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi học xong Chương trình đào tạo Giáo dục nghề nghiệp hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, học viên có cơ hội và khả năng làm việc tại các khách sạn - nhà hàng và các cơ sở dịch vụ liên quan đến hoạt động ăn uống ở vị trí chủ yếu là nhân viên Bếp.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 22 môn học.
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 53 tín chỉ - 1425 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1170 giờ.
- Khối lượng lý thuyết (*bao gồm cả số giờ kiểm tra*): 397 giờ
- Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1028 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận	Thi, kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Ngoại ngữ (Tiếng Anh cơ sở)	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	41	1170	240	880	50
II.1.	Môn học, mô đun cơ sở	14	315	105	189	21
MH07	Tổng quan du lịch	2	45	15	27	3
MH08	Tâm lý khách du lịch	2	45	15	27	3
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3

MH10	Thương phẩm và Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	27	3
MH12	Kế toán định mức	2	45	15	27	3
MH13	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	2	45	15	27	3
II.2.	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	25	810	120	664	26
MH14	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	75	30	42	3
MH15	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
MH16	Lý thuyết chế biến món ăn	6	150	75	70	5
MH17	Thực hành chế biến món ăn	6	180		175	5
MH18	Thực tập nghề nghiệp	4	180		175	5
MH19	Thực tập tốt nghiệp	4	180		175	5
II.3.	<i>Môn học, mô đun tự chọn</i>	2	45	15	27	3
MH20	Kỹ năng giao tiếp	2	45	15	27	3
MH21	Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng	2	45	15	27	3
MH22	Marketing Du lịch	2	45	15	27	3
Tổng cộng		53	1425	334	1028	63

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc: Do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

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

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Cơ sở giáo dục nghề nghiệp có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập, tham gia làm việc trực tiếp tại bộ phận bếp trong các nhà hàng, khách sạn, cơ quan, doanh nghiệp và các cơ sở kinh doanh ăn uống...

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

Số TT	Nội dung	Thời gian
-------	----------	-----------

1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun

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

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

- Học sinh phải đạt yêu cầu tất cả các môn học, mô đun đào tạo trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Trung cấp;

- Thi, xét công nhận tốt nghiệp theo hướng dẫn tại thông tư 04/2022/TT-BLDTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

4.5. Các chú ý khác (nếu có):

Sau khi lựa chọn các môn học, môn học tự chọn, các khoa phối hợp với phòng đào tạo có thể sắp xếp lại thứ tự các môn học, môn học trong chương trình đào tạo để thuận lợi cho việc quản lý./.


ThS. Ngô Văn Cường

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Giáo dục chính trị

Mã môn học: MH 01

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

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

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

KHÁI QUÁT VỀ CHỦ NGHĨA MÁC - LÊNIN

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được khái niệm, nội dung chính và giá trị của chủ nghĩa Mác - Lênin đối với sự phát triển của xã hội;

- Khẳng định được chủ nghĩa Mác - Lênin là nền tảng tư tưởng của Đảng ta.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin
- 2.2. Các bộ phận cấu thành của chủ nghĩa Mác - Lênin
 - 2.2.1. Triết học Mác - Lênin
 - 2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin
 - 2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học
- 2.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2:

KHÁI QUÁT VỀ TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh
- 2.2. Nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh
- 2.3. Vai trò của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam
- 2.4. Học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong giai đoạn hiện nay
 - 2.4.1. Sự cần thiết phải học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh
 - 2.4.2. Nội dung chủ yếu của học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

Bài 3:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

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

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

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

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4:

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

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;
- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung

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

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

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5:

TU DƯỠNG, RÈN LUYỆN ĐỂ TRỞ THÀNH NGƯỜI CÔNG DÂN TỐT, NGƯỜI LAO ĐỘNG TỐT

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

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

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

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

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

VII. Một số hướng dẫn khác

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

Tài liệu tham khảo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH 02

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

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

2. Về kỹ năng

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1:

MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG VỀ NHÀ NƯỚC VÀ PHÁP LUẬT

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

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

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

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

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

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

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

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

Bài 2:

HIẾN PHÁP

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

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

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

2.2.1. Chế độ chính trị

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

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

Bài 3:

PHÁP LUẬT LAO ĐỘNG

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

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

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4:

PHÁP LUẬT PHÒNG, CHỐNG THAM NHƯNG

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm tham nhũng
- 2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng
- 2.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng
- 2.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng
- 2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5:

PHÁP LUẬT BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành

ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Tài liệu tham khảo

1. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
2. Bộ Luật lao động, 2012.
3. Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, 2010.
4. Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.
5. Quyết định số 1309/QĐ-TTg ngày 05/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt Đề án đưa nội dung quyền con người vào chương trình giáo dục trong hệ thống giáo dục quốc dân.
6. Quyết định số 1997/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình phát triển các hoạt động bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng giai đoạn 2016 – 2020.
7. Chỉ thị số 10/CT- TTg ngày 12/06/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở giáo dục, đào tạo từ năm học 2013-2014.
8. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐT BXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.
9. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.
10. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Tài liệu giảng dạy về phòng, chống tham nhũng dùng cho các trường đại học, cao đẳng không chuyên về luật (Phê duyệt kèm theo Quyết định số 3468/QĐ-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, năm 2014).
11. Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật: Giáo trình Luật Lao động, năm 2016.
12. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2018.
13. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2017.
14. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Lao động Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2018.
15. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2016.
16. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, năm 2017.

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH 03

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	BÀI MỞ ĐẦU				
II	Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG				
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	7	1	6	
2	Bài 2: Điền kinh	7	1	6	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1

III	Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	15	2	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	15	2	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	15	2	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	15	2	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	15	2	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	15	2	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	15	2	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	15	2	12	1
	Cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

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

Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG

Bài 1: THỂ DỤC CƠ BẢN

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: ĐIỀN KINH

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

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

Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: MÔN BƠI LỘI

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: MÔN CẦU LÔNG

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

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

2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay

2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay

2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ

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

2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: MÔN BÓNG CHUYỀN

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

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

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

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: MÔN BÓNG RỔ

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

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

2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: MÔN BÓNG ĐÁ

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng đá

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Kỹ thuật di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật giữ/ không chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: MÔN BÓNG BÀN

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

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

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: MÔN THỂ DỤC THỂ THAO KHÁC

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

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

- Điền kinh:

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

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

Tài liệu tham khảo

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

2. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;
3. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.
4. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
5. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.
6. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.
7. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.
8. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.
9. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
10. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
11. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
12. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.
13. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
14. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.
15. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.
16. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.
17. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
18. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
19. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
20. Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH 04

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;
- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyển thương.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;
- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;
- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

2. Nội dung chi tiết

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	

4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	CỘNG	45	21	21	3

Bài 1:

NHẬP MÔN GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.2. Các nội dung chính

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

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

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

Bài 2:

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

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thể 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 thể 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 thể 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 thể 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 thể lực thù địch chống phá Việt Nam

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

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

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

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

Bài 3:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

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

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

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

2.3. Thảo luận

Bài 4:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 5:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

2.4. Thảo luận

Bài 6:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

- 2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm
 - 2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm
 - 2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm
 - 2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm
 - 2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường
- 2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội
 - 2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội
 - 2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội
 - 2.2.3. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong phòng chống tệ nạn xã hội
- 2.3. Thảo luận

Bài 7:

ĐỘI NGŨ ĐƠN VỊ

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

- 2.1. Đội hình tiểu đội
 - 2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang
 - 2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang
 - 2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc
 - 2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc
- 2.2. Đội hình trung đội
 - 2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang
 - 2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang

2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang

2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc

2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc

2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc

2.3. Đổi hướng đội hình

2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ

2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi

2.4. Thực hành

Bài 8:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC

2.1.2. Súng tiểu liên AK

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

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

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

2.3. Thực hành

Bài 9:

KỸ THUẬT CẤP CỨU VÀ CHUYỂN THƯƠNG

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc cầm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp cầm máu tạm thời

2.2. Cố định tạm thời xương gãy

2.2.1. Mục đích

2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

2.3. Hô hấp nhân tạo

2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở

2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu

2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở

2.4. Kỹ thuật chuyển thương

2.4.1. Mang vác bằng tay

2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng

2.5. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Địa điểm học tập

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

2. Trang thiết bị

2.1. Tài liệu:

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

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

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

2.4. Máy bắn tập:

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

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn;
- Bộ bìa (khung + mặt bìa số 4);
- Giá đặt bìa 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;

- Cánh cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

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

- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thất lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Các điều kiện khác

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

Tài liệu tham khảo:

1. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.
2. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.
3. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
4. Luật Biên giới quốc gia, 2004.
5. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.
6. Luật an ninh quốc gia, 2004.
7. Bộ luật hình sự, 2015.
8. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
9. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.
10. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
11. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.
12. Luật biển Việt Nam, 2012.
13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.
14. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.
15. Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.

16. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.
17. Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.
18. Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.
19. Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.
20. Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.
21. Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.
22. Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.
23. Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.
24. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.
25. Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.
26. Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.
27. Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.
28. Sách dạy bắn súng tiểu liên AK, Cục quân huấn, BTTM, năm 1997./

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH 05

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu của môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;
- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;
- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

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

2. Nội dung chi tiết

Chương I. HIỂU BIẾT VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

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

2.2. Phần mềm

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

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

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

Chương II. SỬ DỤNG MÁY TÍNH CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

2.1. Làm việc với hệ điều hành

- 2.1.1. Windows là gì?
- 2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows
- 2.1.3. Desktop
- 2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)
- 2.1.5. Menu Start
- 2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng
- 2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng
- 2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng
- 2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

- 2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

- 2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin
- 2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập tin
- 2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục
- 2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục
- 2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Một số phần mềm tiện ích

- 2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin
- 2.3.2. Phần mềm diệt virus

2.4. Sử dụng tiếng Việt

- 2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt
- 2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt
- 2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.5. Sử dụng máy in

- 2.5.1. Lựa chọn máy in
- 2.5.2. In

Chương III. XỬ LÝ VĂN BẢN CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

- 2.1.1. Khái niệm văn bản
- 2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản

2.2. Sử dụng Microsoft Word

- 2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word
 - 2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word
 - 2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word
- 2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word
 - 2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn
 - 2.2.2.2. Tạo một tập tin mới
 - 2.2.2.3. Lưu tập tin
 - 2.2.2.4. Đóng tập tin

- 2.2.3. Định dạng văn bản
 - 2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)
 - 2.2.3.2. Định dạng đoạn văn
 - 2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)
 - 2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering
 - 2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)
 - 2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)
 - 2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)
 - 2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản
 - 2.2.3.4.1. Bảng (Table)
 - 2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
 - 2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
 - 2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
 - 2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
 - 2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
 - 2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 2.2.4. In văn bản

Chương IV. SỬ DỤNG BẢNG TÍNH CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

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

- 2.2.1. Khái niệm bảng tính
- 2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

- 2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
- 2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính

2.2.2.2. Lưu bảng tính

2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

2.3.1. Các kiểu dữ liệu

2.3.2. Cách nhập dữ liệu

2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

2.3.3.1. Xóa dữ liệu

2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

2.4.1. Dòng và cột

2.4.1.1. Thêm dòng và cột

2.4.1.2. Xóa dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.4.2. Trang tính

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

2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính

2.4.2.3. Mở nhiều trang tính

2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Biểu thức và hàm

2.5.1. Biểu thức số học

2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.5.1.3. Các lỗi thường gặp

2.5.2. Hàm

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

2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

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

2.5.2.4. Hàm điều kiện IF

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

2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6. Định dạng ô, dãy ô

2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.6.2. Định dạng văn bản

2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

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

2.7.1. Trình bày trang tính để in

2.7.2. Kiểm tra và in

2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V. SỬ DỤNG TRÌNH CHIẾU CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình

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

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint

2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản

2.2.1.3. Các thao tác trên slide

2.2.1.4. Chèn Picture

2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox

2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt

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

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. SỬ DỤNG INTERNET CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

2.1.1. Tổng quan về Internet

2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

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

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

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

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

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

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

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

2. Trang thiết bị máy móc

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

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

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

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

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

- Miễn trừ học tập môn học đối với người học có:
 - + Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông;
 - + Chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông;
- Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

1. Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.
2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.
3. Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.
4. Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.
5. Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của 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 Hiển, 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

(Ban hành kèm theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Tiếng anh

Mã môn học: MH 06

Tên môn học: Tiếng Anh

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

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

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

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

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;
- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	8	3	5	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	8	3	5	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	8	3	5	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	8	3	5	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	13	3	8	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	8	3	5	
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	8	3	5	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	8	3	5	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	8	3	5	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	13	3	8	2
	Tổng cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết như sau:

Bài 1. GIA ĐÌNH VÀ BẠN BÈ (FAMILY AND FRIENDS)

1. Mục tiêu

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình;

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. THỜI GIAN Rảnh Rỗi (LEISURE TIME)

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các môn thể thao;

2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;

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

2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 3. ĐỊA ĐIỂM (PLACES)

1. Mục tiêu

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

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

- Hỏi đường và chỉ đường;

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh 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).

Bài 4. CÁC LOẠI THỰC PHẨM VÀ ĐỒ UỐNG (FOOD AND DRINK)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

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

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 5. CÁC SỰ KIỆN ĐẶC BIỆT (SPECIAL OCCASIONS)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. KỲ NGHỈ (VACATION)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;
- 2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;
- 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;
- 2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 7. CÁC HOẠT ĐỘNG HÀNG NGÀY (ACTIVITIES)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;
- 2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;
- 2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;
- 2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;
- 2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: A letter;
- 2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 8. SỞ THÍCH (HOBBIES AND INTERESTS)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Sở thích;
- 2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì quá khứ đơn;
- 2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;
- 2.2.3. Kết hợp thì quá khứ đơn và thì quá khứ tiếp diễn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- 2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;
- 2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

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

1.2. Về kỹ năng:

- Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn, và các sở thích theo yêu cầu.
- Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt theo yêu cầu.
- Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.
- Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

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

2. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

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

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

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

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc đã được cấp giấy chứng nhận hoàn thành chương trình trung học phổ thông hoặc đã thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông,

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào chương trình này và chương trình học trung học phổ thông mà người học đã hoàn thành để xem xét, quyết định điều chỉnh chương trình môn học cho phù hợp, bảo đảm đạt được mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học.

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

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

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

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 1 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;
- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A1 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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

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

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

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

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

4. Tài liệu tham khảo

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

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

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

4. Thông tư 04/2022/TT- BLĐTBXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung

cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.
6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.
7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.
8. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Tổng quan du lịch

Mã số môn học: MH 07

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Tổng quan du lịch là môn học cơ sở nhằm trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch và hoạt động kinh doanh du lịch nói chung. Trên cơ sở đó tạo điều kiện cho học sinh học tập các môn chuyên ngành có hiệu quả hơn. Do đó, môn học nên được giảng dạy trong thời kỳ đầu của chương trình đào tạo.

- Tính chất: Môn học có tính chất quan trọng, cung cấp kiến thức về tổng quan về du lịch, du khách, cơ sở vật chất và lao động trong du lịch,... Bên cạnh đó môn học cũng nghiên cứu về những yếu tố ảnh hưởng đến du lịch nói chung và chất lượng phục vụ du lịch nói riêng.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Môn học nhằm trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch và hoạt động kinh doanh du lịch nói chung, cũng như những hiểu biết về điều kiện để phát triển du lịch. Hơn nữa, môn học còn giúp cho học sinh thấy được vai trò quan trọng của các yếu tố hợp thành, đặc biệt là yếu tố lao động trong hoạt động kinh doanh du lịch và quá trình phục vụ du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Biết cách khai thác các tiềm năng, thế mạnh về du lịch và các điều kiện để phát triển du lịch.

+ Biết áp dụng các biện pháp hạn chế tính thời vụ trong du lịch.

+ Biết sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật hợp lý và người lao động phải không ngừng nâng cao trình độ.

+ Đảm bảo các điều kiện về vật chất, phương tiện, cũng như thái độ của người lao động ... để phục vụ du khách một cách tốt nhất.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Không ngừng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

+ Hình thành nhân cách thái độ tốt trong hoạt động nghề nghiệp của bản thân.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu Chương I: Khái quát về hoạt động du lịch. 1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch. 2. Khái niệm du lịch - khách du lịch. 3. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch. 4. Các thể loại du lịch. Kiểm tra hệ số 1. 5. Mối quan hệ giữa du lịch và các lĩnh vực khác. 6. Đánh giá sự phát triển của du lịch quốc tế và du lịch Việt nam.	20	5	14	1
2	Chương II: Các điều kiện để phát triển du lịch. 1. Điều kiện chung. 2. Điều kiện đặc trưng.	5	2	3	
3	Chương III: Thời vụ du lịch. 1. Khái niệm, đặc điểm thời vụ du lịch. 2. Các yếu tố tác động đến thời vụ du lịch. 3. Một số biện pháp khắc phục tính thời vụ trong du lịch. Kiểm tra hệ số 2.	5	2	2	1
4	Chương IV: Cơ sở vật chất Kỹ thuật du lịch. 1. Khái niệm và vai trò của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch. 2. Cơ cấu của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch. 3. Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch.	5	2	3	
5	Chương V: Lao động trong du lịch. 1. Một số khái niệm cơ bản. 2. Đặc điểm lao động trong du lịch. 3. Yêu cầu của lao động trong du lịch.	5	2	3	
6	Chương VI: Chất lượng phục vụ du lịch. 1. Khái niệm quá trình phục vụ du lịch. 2. Chất lượng phục vụ du lịch. 3. Ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng phục vụ du lịch. Kiểm tra hết môn.	5	2	2	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu:

Chương I: Khái quát về hoạt động du lịch

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu: Cung cấp cho học sinh những kiến thức và khái niệm cơ bản về hoạt động du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng. Yêu cầu: Học sinh phải nắm được những kiến thức trên.

2. Nội dung chương:

2.1. SƠ LƯỢC VỀ SỰ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN DU LỊCH.

2.1.1. Sơ lược về sự ra đời của hoạt động du lịch.

2.1.2. Một số tổ chức du lịch quốc tế có vai trò nhất định đối với sự phát triển của du lịch.

2.2. KHÁI NIỆM DU LỊCH - KHÁCH DU LỊCH.

2.2.1. Khái niệm về du lịch.

2.2.2. Khái niệm về khách du lịch.

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. CÁC THỂ LOẠI DU LỊCH.

2.4.1. Căn cứ theo phạm vi lãnh thổ chuyển đi.

2.4.2. Căn cứ theo mục đích chuyến đi.

2.4.3. Căn cứ vào loại hình lưu trú.

2.4.4. Căn cứ vào hình thức tổ chức.

2.4.5. Căn cứ vào hình thức tổ chức.

2.4.6. Căn cứ vào lứa tuổi du khách.

2.4.7. Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông.

2.4.8. Căn cứ vào phương tiện hợp đồng.

2.5. MỐI QUAN HỆ GIỮA DU LỊCH VÀ CÁC LĨNH VỰC KHÁC.

2.5.1. Mối quan hệ giữa du lịch và kinh tế.

2.5.2. Mối quan hệ giữa du lịch và văn hóa - xã hội.

2.5.3. Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường.

2.6. ĐÁNH GIÁ SỰ PHÁT TRIỂN CỦA DU LỊCH THẾ GIỚI VÀ DU LỊCH VIỆT NAM.

2.6.1. Đánh giá sự phát triển của du lịch thế giới.

2.6.2. Đánh giá sự phát triển của du lịch Việt Nam.

Chương II: Các điều kiện phát triển Du lịch

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh hiểu được muốn phát triển du lịch cần có những điều kiện gì.
- Yêu cầu: Học sinh phải nắm được các kiến thức trên và tự liên hệ được với tình hình thực tế của Việt nam.

2. Nội dung chương:

2.1. ĐIỀU KIỆN CHUNG.

2.1.1. Điều kiện an ninh chính trị và an toàn xã hội.

2.1.2. Điều kiện kinh tế.

2.1.3. Thời gian rồi.

2.1.4. Trình độ dân trí.

2.1.5. Chính sách phát triển du lịch.

2.2. ĐIỀU KIỆN ĐẶC TRƯNG.

2.2.1. Tiềm năng du lịch.

2.2.2. Sự sẵn sàng đón tiếp khách.

2.2.3. Hiệu quả sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch, góp phần nâng cao hiệu quả kinh doanh du lịch.

Chương III: Thời vụ du lịch.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh thấy được những bất lợi do tính thời vụ trong hoạt động du lịch gây ra và những nhân tố ảnh hưởng đến tính thời vụ trong du lịch, từ đó có biện pháp khắc phục.

- Yêu cầu: Học sinh phải hiểu rõ những bất lợi do tính thời vụ du lịch đem lại và nắm được phương hướng khắc phục những bất lợi đó.

2. Nội dung chương:

2.1. KHÁI NIỆM, ĐẶC ĐIỂM THỜI VỤ DU LỊCH.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Đặc điểm của thời vụ du lịch.

2.2. CÁC YẾU TỐ TÁC ĐỘNG ĐẾN THỜI VỤ TRONG DU LỊCH.

2.2.1. Các yếu tố mang tính thiên nhiên.

2.2.2. Các yếu tố mang tính tâm lí.

2.2.3. Xã hội hóa trong du lịch.

2.2.4. Thời gian rồi.

2.2.5. Sự sẵn sàng đón tiếp khách.

2.3. MỘT SỐ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC TÍNH THỜI VỤ TRONG DU LỊCH.

2.3.1. Những tác động bất lợi do thời vụ du lịch gây ra.

2.3.2. Các biện pháp khắc phục tính thời vụ trong du lịch.

Chương IV: Cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh hiểu được vai trò quan trọng cũng như các đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật trong hoạt động kinh doanh du lịch.

- Yêu cầu: Học sinh phải thấy được tầm quan trọng của cơ sở vật chất kỹ thuật trong hoạt động kinh doanh du lịch và nắm được các đặc điểm của nó để có ý thức trong việc nâng cao cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch.

2. Nội dung chương:

2.1. KHÁI NIỆM VÀ VAI TRÒ CỦA CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT DU LỊCH.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Vai trò của Cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch.

2.2. CẤU CẢM CỦA CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT DU LỊCH.

2.2.1. Cơ sở vật chất kỹ thuật của các tổ chức du lịch.

2.2.2. Cơ sở vật chất kỹ thuật của các doanh nghiệp kinh doanh du lịch.

2.3. ĐẶC ĐIỂM CỦA CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT DU LỊCH.

2.3.1. Tính phụ thuộc rất lớn vào tài nguyên du lịch.

2.3.2. Tính đồng bộ trong xây dựng và sử dụng.

2.3.3. Chi phí cho Cơ sở vật chất kỹ thuật thường chiếm một tỉ trọng lớn trong tổng chi phí kinh doanh du lịch.

2.3.4. Cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch thường được sử dụng trong thời gian dài.

2.3.5. Tính mất cân đối trong sử dụng.

Chương V: Lao động trong du lịch.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh thấy được vai trò của lao động kinh doanh du lịch cũng như các đặc điểm và yêu cầu về lao động trong du lịch.

- Giúp học sinh phải hiểu được tầm quan trọng của lao động trong hoạt động kinh doanh du lịch, đồng thời thấy được đặc điểm và yêu cầu về lao động trong du lịch để cố gắng phấn đấu và rèn luyện bản thân.

2. Nội dung chương:

2.1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN.

2.1.1. Lao động.

2.1.2. Đối tượng lao động.

2.1.3. Tư liệu lao động.

2.2. ĐẶC ĐIỂM LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH.

2.2.1. Lao động trong du lịch bao gồm lao động sản xuất vật chất và lao động sản xuất phi vật chất, trong đó lao động sản xuất phi vật chất chiếm tỉ trọng lớn.

2.2.2. Những sự kiện đặc biệt.

2.2.3. Lao động trong du lịch có tính chuyên môn hóa cao.

2.2.4. Thời gian lao động phụ thuộc vào nhu cầu của khách.

2.2.5. Cường độ lao động không cao nhưng thường phải chịu áp lực tâm lí lớn và môi trường làm việc phức tạp.

2.2.6. Đặc điểm về cơ cấu đội ngũ lao động trong du lịch.

2.3. YÊU CẦU LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH.

2.3.1. Yêu cầu về trình độ chuyên môn.

2.3.2. Yêu cầu về trình độ ngoại ngữ.

2.3.3. Một số yêu cầu khác.

Chương VI: Chất lượng phục vụ Du lịch.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh hiểu được nâng cao chất lượng phục vụ là vấn đề then chốt trong kinh doanh du lịch.

- Giúp học sinh phải thấy rằng muốn nâng cao hiệu quả trong kinh doanh du lịch thì cần quan tâm đến việc nâng cao chất lượng của quá trình phục vụ du lịch. Đồng thời cũng phải thấy được những đặc điểm của dịch vụ du lịch để có thể phát huy được năng lực của mình trong thực tiễn làm việc sau này nhằm nâng cao hiệu quả kinh doanh du lịch.

2. Nội dung chương:

2.1. PHỤC VỤ DU LỊCH.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Đặc trưng của phục vụ du lịch.

2.2.. CHẤT LƯỢNG PHỤC VỤ DU LỊCH.

2.2.1. Khái niệm.

2.2.2. Đặc điểm.

2.2.3. Các chỉ tiêu đánh giá chất lượng phục vụ du lịch.

2.3. Ý NGHĨA CỦA VIỆC NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG PHỤC VỤ DU LỊCH.

2.3.1. Đối với khách.

2.3.2. Đối với cơ sở kinh doanh du lịch.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu và các thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể tổ chức một số giờ thảo luận trên lớp hoặc cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Chương trình môn học Tổng quan du lịch 45 tiết được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh trung cấp các chuyên ngành về du lịch và Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Kỹ năng: Nội dung cơ bản của chương trình là những khái niệm, những kiến thức chung về du lịch và kinh doanh du lịch. Học sinh cần phải nắm vững những kiến thức này để có thể liên hệ trong thực tiễn. Giáo viên để giảng dạy tốt môn học này nên cụ thể hóa các khái niệm bằng các ví dụ thực tế sinh động đồng thời đặt vấn đề gợi mở nhằm khai thác tính sáng tạo của học sinh trong quá trình học tập.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Không ngừng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

+ Hình thành nhân cách thái độ tốt trong hoạt động nghề nghiệp của bản thân.

2. Phương pháp, đánh giá:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (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 Trung cấp.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Hình thức giảng dạy chính của môn học là: Lý thuyết trên lớp kết hợp với thảo luận nhóm. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giáo viên giảng bài, tích cực tham gia vào bài giảng.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4, chương 5, chương 6.

4. Tài liệu tham khảo:

- PGS. TS Trịnh Xuân Dũng. Giáo trình nghiệp vụ lễ tân khách sạn - NXB văn hóa thông tin.

- Thạc sĩ Vũ Minh Đức. Giáo trình tổng quan du lịch. Trường Đại học Thương mại. NXB giáo dục - 1999.

- Trần Đức Thanh, giáo trình nhập môn khoa học du lịch, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 1999.

- Vũ Triệu Quân (2007), *Giáo trình địa lý du lịch*, NXB Hà Nội.

- Nguyễn Minh Tuệ (2007), *Địa lý du lịch*, NXB TP HCM.

- Giáo trình “ Kinh tế du lịch “ – Đại học kinh tế quốc dân.

- Giáo trình “ Tổng quan về du lịch “ – Đại học Thương mại

- Giáo trình” Nhập môn khoa học du lịch “ – Đại học quốc gia Hà nội.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Tâm lý khách du lịch

Mã số môn học: MH 08

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Tâm lý khách du lịch là môn học cơ sở quan trọng, cung cấp cho người học những hiểu biết về đời sống tâm lý của con người về lĩnh vực kinh doanh du lịch. Môn học kết hợp với các môn nghiệp vụ nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho người làm trong lĩnh vực kinh doanh du lịch nâng cao hiệu quả công tác.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết, song có liên quan nhiều đến thực tiễn sinh động của đời sống tâm lý khách du lịch, đến hoạt động nghiệp vụ của nhân viên du lịch nói chung và nhân viên chế biến món ăn nói riêng, nên trong quá trình giảng dạy giáo viên cần nêu ra những câu hỏi, những vấn đề thảo luận.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Để trở thành những cán bộ, những nhân viên phục vụ tốt trong ngành du lịch, cùng với những kiến thức về quản lý, nghiệp vụ, ngoại ngữ môn học tâm lý khách du lịch sẽ trang bị thêm những kiến thức về tâm lý nói chung, tâm lý khách du lịch và người phục vụ nói riêng. Đây là những hiểu biết hết sức cần thiết để nâng cao chất lượng phục vụ khách du lịch.

- Về kỹ năng: Học sinh trong quá trình học tập cần nắm vững những vấn đề cơ bản của tâm lý học, nhận thức được tâm lý khách du lịch theo các tiêu thức khác nhau, hiểu được tâm lý người phục vụ để tự điều chỉnh và biết những yêu cầu về đạo đức nghề nghiệp đối với cán bộ, nhân viên ngành du lịch.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành lòng yêu nghề, ý thức cộng đồng và tinh thần hợp tác trong công việc.

III. Nội dung môn học:

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

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

1	Bài mở đầu: Mục đích, ý nghĩa của môn học. PHẦN I: Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học. Chương I: Bản chất hiện tượng tâm lý người. 1. Đặc điểm của hiện tượng tâm lý người. 2. Bản chất hiện tượng tâm lý người.	1 4	1 1	3	
2	Chương II: Nhân cách và sự hình thành phát triển nhân cách. 1. Khái niệm. 2. Cấu trúc nhân cách. 3. Hình thành và phát triển nhân cách.	5	2	3	
3	Chương III: Hoạt động nhận thức. 1. Nhận thức cảm tính và quy luật của nó. 2. Nhận thức lý tính và các quy luật của nó. 3. Ngôn ngữ và nhận thức.	5	2	3	
4	Chương IV: Tình cảm và ý chí. 1. Tình cảm và cảm xúc. 2. Ý chí.	4	1	3	
5	PHẦN II: Tâm lý khách du lịch. Chương V: Tâm lý học xã hội. 1. Vai trò của tâm lý học xã hội. 2. Đặc điểm tâm lý dân tộc. 3. Ảnh hưởng của một số hiện tượng Tâm lý học xã hội trong du lịch.	6	2	4	
6	Chương VI: Những đặc điểm tâm lý chủ yếu của khách du lịch. 1. Hành vi của người tiêu dùng du lịch. 2. Nhu cầu du lịch. 3. Sở thích và tâm trạng của khách du lịch.	6	2	3	1
7	Chương VII: Những đặc tính tâm lý quan trọng của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp. 1. Tâm lý khách du lịch theo châu lục, dân tộc. 2. Tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp. 3. Một số đặc tính tâm lý khác của khách du lịch. Kiểm tra.	7	2	4	1
	Chương VIII: Vấn đề đạo đức nghề nghiệp và tuyển chọn lao động trong du lịch. 1. Khía cạnh tâm lý xã hội của đạo đức nghề nghiệp. 2. Tuyển chọn lao động trong du lịch. 3. Những vấn đề tâm lý xã hội trong công tác bồi dưỡng, phát triển đội ngũ lao động trong du lịch. Kiểm tra.	7	2	4	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: Mục đích, ý nghĩa của môn học.

Thời gian: 1 giờ

PHẦN THỨ NHẤT: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN CỦA TÂM LÝ HỌC.

CHƯƠNG I. BẢN CHẤT HIỆN TƯỢNG TÂM LÝ NGƯỜI.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh những hiểu biết một cách khoa học về hiện tượng tâm lý của con người. Từ những hiểu biết về đặc điểm tâm lý của con người, nêu bật được tính khoa học của quan điểm Mác- xít về tâm lý học. Liên hệ với các đặc điểm của hiện tượng này để làm rõ bản chất về hiện tượng tâm lý người.

Giúp học sinh nắm được mối quan hệ hình thức - nội dung giữa các hiện tượng tâm lý người và bản chất của chúng. Từ đó biết cách liên hệ, phân tích các hiện tượng tâm lý người cơ bản trên cơ sở của tâm lý học.

2. Nội dung chương:

2.1. ĐẶC ĐIỂM CỦA HIỆN TƯỢNG TÂM LÝ NGƯỜI.

2.2. BẢN CHẤT CỦA HIỆN TƯỢNG TÂM LÝ NGƯỜI.

2.2.1. Khái niệm.

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

2.2.3. Bản chất xã hội của tâm lý người.

CHƯƠNG II. NHÂN CÁCH VÀ SỰ HÌNH THÀNH PHÁT TRIỂN NHÂN CÁCH.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị cho học sinh khái niệm nhân cách và các đặc điểm của nó. Làm rõ những nét cơ bản về cấu trúc nhân cách, mối quan hệ giữa các thành phần trong cấu trúc nhân cách.

- Trang bị cho học sinh những kiến thức chung về sự hình thành và phát triển nhân cách. Những sai lệch trong phát triển nhân cách.

- Học sinh hiểu được khái niệm nhân cách và đặc điểm của nó.

- Học sinh nắm được cấu trúc nhân cách, thành phần và mối quan hệ của chúng, biết liên hệ với thực tiễn.

- Học sinh cần nắm được quy trình hình thành và phát triển nhân cách. Vai trò và mối quan hệ giữa các yếu tố trong quá trình này. Nắm được nguyên nhân cũng như phương hướng khắc phục những sai lệch trong sự phát triển nhân cách. Có sự liên hệ với bản thân cũng như với xã hội.

2. Nội dung chương:

2.1. KHÁI NIỆM.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Đặc điểm.

2.2. CẤU TRÚC NHÂN CÁCH.

2.2.1. Xu hướng và động cơ của nhân cách.

2.2.2. Tính cách.

2.2.3. Khí chất.

2.2.4. Năng lực.

2.3. SỰ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN NHÂN CÁCH.

2.3.1. Các yếu tố chi phối hình thành và phát triển nhân cách.

2.3.2. Sự hoàn thiện nhân cách.

2.3.3. Những sai lệch trong sự phát triển nhân cách.

CHƯƠNG III: HOẠT ĐỘNG NHẬN THỨC.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Học sinh hiểu rõ quá trình nhận thức, phân biệt được các giai đoạn của quá trình nhận thức. Biết liên hệ thực tế và rút kinh nghiệm cho bản thân.

- Học sinh nắm được quy luật của nhận thức.

2. Nội dung chương:

2.1. NHẬN THỨC CẢM TÍNH VÀ CÁC QUY LUẬT CỦA NÓ.

2.1.1. Cảm giác.

2.1.2. Tri giác.

2.2. NHẬN THỨC LÝ TÍNH VÀ CÁC QUY LUẬT CỦA NÓ.

2.2.1. Tư duy.

2.2.2. Tưởng tượng.

2.3. NGÔN NGỮ VÀ NHẬN THỨC.

2.3.1. Ngôn ngữ.

2.3.2. Nhận thức.

CHƯƠNG IV: TÌNH CẢM VÀ Ý CHÍ.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Học sinh hiểu tình cảm, ý chí là những thuộc tính tâm lý quan trọng trong đời sống. Học sinh hiểu được bản chất, quy luật của chúng.

2. Nội dung chương:

2.1. TÌNH CẢM VÀ XÚC CẢM.

2.1.1. Tình cảm và xúc cảm.

2.1.2. Các mức độ của đời sống tình cảm.

2.1.3. Các quy luật của đời sống tình cảm.

2.2. Ý CHÍ.

2.2.1. Ý chí.

2.2.2. Hoạt động ý chí.

PHẦN THỨ HAI: TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH.

CHƯƠNG V: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN CỦA TÂM LÝ HỌC XÃ HỘI.

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu: Giúp học sinh hiểu được khái niệm về tâm lý học xã hội. Biết phân biệt những hiện tượng tâm lý của tâm lý học xã hội trong những hiện tượng tâm lý nói chung hay trong đời sống con người.

- Giúp học sinh nắm được vai trò của tâm lý học xã hội trong quan hệ quốc tế và trong hoạt động du lịch.

- Học sinh hiểu được những kiến thức chung nhất về tâm lý dân tộc. Đây là cơ sở cho việc nghiên cứu cụ thể tới các đặc tính tâm lý của khách du lịch theo dân tộc ở chương sau.

- Học sinh nắm được bản chất của các hiện tượng tâm lý xã hội phổ biến, biết phân tích những ảnh hưởng cơ bản của nó với hoạt động du lịch.

2. Nội dung chương:

2.1. TÂM LÝ HỌC XÃ HỘI TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH.

2.1.1. Khái niệm về tâm lý học xã hội.

2.1.2. Đặc điểm tâm lý dân tộc.

2.1.3. Vai trò của tâm lý học xã hội trong hoạt động du lịch.

2.2. ẢNH HƯỞNG CỦA MỘT SỐ HIỆN TƯỢNG TLHXXH TRONG DU LỊCH.

2.2.1. Phong tục tập quán.

2.2.2. Truyền thống.

2.2.3. Bầu không khí tâm lý xã hội vi mô.

2.2.4. Tôn giáo, tín ngưỡng.

2.2.5. Dư luận xã hội.

2.2.6. Thị hiếu.

CHƯƠNG VI: NHỮNG ĐẶC ĐIỂM TÂM LÝ CHUNG CỦA KHÁCH DU LỊCH.

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh hiểu biết về những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch. Các yếu tố ảnh hưởng để có hiểu biết nhằm nâng cao chất lượng phục vụ du lịch.

- Giúp học sinh hiểu được hành vi tiêu dùng, nhu cầu, sở thích và tâm trạng của khách du lịch, các nhân tố ảnh hưởng. Từ đó hình thành các quy trình, biện pháp phục vụ khách phù hợp nhất.

2. Nội dung chương:

2.1. HÀNH VI CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG DU LỊCH.

2.1.1. Khái niệm hành vi tiêu dùng.

2.1.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng.

2.2. NHU CẦU DU LỊCH.

2.2.1. Khái niệm.

2.2.2. Các loại nhu cầu du lịch.

2.3. SỞ THÍCH VÀ TÂM TRẠNG CỦA KHÁCH DU LỊCH.

2.3.1. Sở thích và sự hình thành sở thích của khách du lịch.

2.3.2. Tâm trạng và các yếu tố ảnh hưởng tới tâm trạng của khách du lịch.

CHƯƠNG VII: NHỮNG ĐẶC TÍNH TÂM LÝ QUAN TRỌNG CỦA KHÁCH DU LỊCH THEO DÂN TỘC VÀ NGHỀ NGHIỆP.

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị cho học sinh những kiến thức, hiểu biết về đặc tính tâm lý quan trọng của khách du lịch theo dân tộc, nghề nghiệp và một số tiêu chí khác.

- Giúp học sinh hiểu rõ tầm quan trọng trong việc nắm bắt những đặc tính tâm lý quan trọng của khách theo dân tộc và nghề nghiệp đối với các nghiệp vụ chuyên môn của mình.

- Giúp học sinh nắm vững những nét đặc trưng tâm lý của khách du lịch theo châu lục và cụ thể là theo từng quốc gia, dân tộc.

- Học sinh nắm được những nét đặc tính về tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp, cùng với những nét đặc trưng theo quốc gia dân tộc đã được học để phục vụ phù hợp với những đặc điểm tâm lý của họ và tránh được những phiền toái, nâng cao chất lượng phục vụ du lịch.

Ngoài những hiểu biết trên, học sinh còn có được những hiểu biết bổ sung về một số đặc tính tâm lý khác của khách khi đi nghiên cứu theo một số tiêu chí khác.

2. Nội dung chương:

2.1. TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH THEO CHÂU LỤC.

2.2. TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH THEO QUỐC GIA, DÂN TỘC.

2.2.1. Khách du lịch là người Anh.

2.2.2. Khách du lịch là người Pháp.

2.2.3. Khách du lịch là người Đức.

2.2.4. Khách du lịch là người Italia.

2.2.5. Khách du lịch là người Thụy Sĩ.

2.2.6. Khách du lịch là người Nga.

2.2.7. Khách du lịch là người Mỹ.

2.2.8. Khách du lịch là người Nhật.

2.2.9. Khách du lịch là người Trung Quốc- Đài loan.

2.2.10. Khách du lịch là người Hàn Quốc.

2.2.11. Khách du lịch là người Ấn Độ.

2.2.12. Khách du lịch là người Ả- Rập.

2.2.13. Khách du lịch là người Đông Nam Á.

2.3. TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH THEO NGHỀ NGHIỆP.

2.3.1. Khách du lịch là người quản lý.

2.3.2. Khách du lịch là nghệ sỹ.

2.3.3. Khách du lịch là thương gia.

2.3.4. Khách du lịch là nhà báo.

2.3.5. Khách du lịch là nhà khoa học.

2.3.6. Khách du lịch là công nhân.

2.3.7. Khách du lịch là thủy thủ.

2.3.8. Khách du lịch là nhà chính trị, ngoại giao.

CHƯƠNG VIII: VẤN ĐỀ ĐẠO ĐỨC NGHỀ NGHIỆP VÀ TUYỂN CHỌN LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH.

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu: Qua phần học trên học sinh nhận thức được những đặc điểm tâm lý của khách du lịch, người phục vụ và thấy được đặc trưng của lao động trong du lịch chủ yếu là các dịch vụ được biểu hiện bằng các mối quan hệ giữa người với người.

Học sinh thấy được những yêu cầu về đạo đức nghề nghiệp lao động trong du lịch để có mục tiêu phấn đấu học tập, rèn luyện.

2. Nội dung chương:

2.1. KHÍA CẠNH TÂM LÝ XÃ HỘI CỦA ĐẠO ĐỨC NGHỀ NGHIỆP.

2.1.1. Khái niệm đạo đức nghề nghiệp và đạo đức nghề nghiệp trong du lịch.

2.1.2. Cơ sở để đánh giá đạo đức nghề nghiệp của người lao động trong du lịch.

2.1.3. Cấu trúc tâm lý nhân cách của cá nhân.

2.2. TUYỂN CHỌN NHÂN SỰ TRONG DU LỊCH.

2.2.1. Tính tất yếu của công tác tuyển chọn lao động, trong du lịch.

2.2.2. Một số yêu cầu cơ bản trong công tác tuyển chọn.

2.3. NHỮNG VẤN ĐỀ TÂM LÝ XÃ HỘI CỦA CÔNG TÁC BỒI DƯỠNG VÀ PHÁT TRIỂN ĐỘI NGŨ LAO ĐỘNG TRONG CÁC TẬP THỂ LAO ĐỘNG DOANH NGHIỆP DU LỊCH VIỆT NAM.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu, các băng tư liệu, đĩa hình, tranh ảnh minh họa, đồ dùng dạy học...

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể dành riêng một số giờ ở thảo luận, bài tập để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Chương trình môn học Tâm lý khách du lịch 45 tiết được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh trung cấp các chuyên ngành về du lịch và Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Kỹ năng: Nội dung cơ bản của chương trình là những khái niệm, những kiến thức chung về du lịch và kinh doanh du lịch. Học sinh cần phải nắm vững những kiến thức này để có thể liên hệ trong thực tiễn. Giáo viên để giảng dạy tốt môn học này nên cụ thể hóa các khái niệm bằng các ví dụ thực tế sinh động đồng thời đặt vấn đề gợi mở nhằm khai thác tính sáng tạo của học sinh trong quá trình học tập.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Không ngừng nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

+ Hình thành nhân cách thái độ tốt trong hoạt động nghề nghiệp của bản thân.

2. Phương pháp, đánh giá:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Nội dung môn học có thể chia thành hai phần cơ bản. Một số vấn đề cơ bản về tâm lý học với những khái niệm cơ bản của tâm lý học, tâm lý học xã hội, những quy luật cơ bản của tâm lý người. Phần này có liên quan nhiều đến các môn học lý luận khác, đặc biệt là triết học, chính trị học...nên khi giảng dạy giáo viên cần lưu ý mối quan hệ này.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Phương pháp dạy học nêu vấn đề, thảo luận nhóm, hướng dẫn đọc tài liệu, trực quan thông qua tranh, ảnh, băng, đĩa hình,...kết hợp với phương pháp thuyết trình, diễn giải kèm theo các ví dụ minh họa và các câu hỏi sau mỗi phần học.

- Đối với người học: Chú ý nghe giáo viên giảng bài, tích cực tham gia vào bài giảng. Học sinh sưu tầm tư liệu thực tế (ảnh chụp, băng đĩa, số liệu, các bài báo,...) về đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo quốc gia, dân tộc, học sinh nghiên cứu tài liệu trước để chuẩn bị cho các buổi thảo luận.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4, chương 7, chương 8.

4. Tài liệu tham khảo:

- GS. TS. Nguyễn Văn Đính và TS. Trần Thị Minh Hòa “*Giáo trình Kinh tế du lịch*”, NXB Lao động – Xã hội, 2004.

- GS.TS Nguyễn văn Đính – TS. Nguyễn Văn Mạnh – “*Giáo trình tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch*” – NXB Thống kê – Hà Nội 1995.

- Nguyễn Văn Lê – *Tâm lý học du lịch* – NXB Trẻ.

- Trần Đức Thanh – *Nhập môn khoa học du lịch* – NXB Đại học Quốc gia Hà nội, 2000.

- GS.TS Trần Quốc Thành – GS.TS Nguyễn Quang Uẩn “*Đề cương bài giảng tâm lý học du lịch (lưu hành nội bộ)*” – Hà nội 1998.

- GS. Nguyễn Quang Uẩn (chủ biên)– “*Tâm lý học đại cương*” – NXB ĐHQG Hà nội 2000.

- Nguyễn Đình Xuân – “*Tâm lý học quản trị kinh doanh*”.

- Nguyễn Hữu Thụ - “*Tâm lý học du lịch*” – Trường Đại học xã hội và nhân văn 2005.

- Phan Thị Dung – “*Tâm lý du khách*” – NXB Đại học Quốc gia Hà nội, năm 2010.

- TS. Nguyễn Trọng Đăng, Nguyễn Doãn Thị Liễu, Vũ Đức Minh, Trần Thị Phùng “*Quản trị kinh doanh khách sạn – du lịch*”, 2000.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã số môn học: MH 09

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học cung cấp cho học sinh kiến thức tổng quan về văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực của từng khu vực, trong đó có Việt Nam. Từ đó người học có thể biết được khẩu vị ăn uống và tâm lý thực khách của từng vùng miền.

- Tính chất: Môn học này thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chuyên ngành đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn. Để giúp học sinh có thể nắm bắt được kiến thức của môn học này, học sinh phải được trang bị những kiến thức về: Thương phẩm, Lý thuyết chế biến và tập quán của một số dân tộc, Kỹ năng giao tiếp, Ngoại ngữ ...

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Môn học nhằm trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực nói chung, những đặc điểm về phong tục tập quán trong văn hóa ẩm thực của người Việt Nam, người Châu Á, Châu Âu và một số quốc gia trên thế giới.

+ Hiểu và phân tích được những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống.

+ Hiểu và phân tích được những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống.

- Về kỹ năng:

+ Học sinh phân biệt được khẩu vị ăn uống, phong tục tập quán của người Việt Nam, người Châu Á, Châu Âu và một số quốc gia trên thế giới.

+ Vận dụng những kiến thức đã học vào thực tế phục vụ khách.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành lòng yêu nghề, say mê công việc.

+ Có ý thức trong việc phục vụ khách hàng.

III. Nội dung môn học:

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

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

1	Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát về môn học. Chương I: Những vấn đề chung về văn hoá ẩm thực. 1. Khái niệm về văn hoá ẩm thực. 2. Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới. 3. Ẩm thực từ các góc độ. 4. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực. 5. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh du lịch nhà hàng, khách sạn.	1 4	1 1	3	
2	Chương II: Tập quán và khẩu vị ăn uống. 1. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống. 1.1. Khái niệm tập quán ăn uống. 1.2. Khái niệm về khẩu vị ăn uống. 1.3. Tính chất và đặc điểm của các bữa ăn. 2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống. 2.1. Vị trí địa lý khí hậu. 2.2. Ảnh hưởng của lịch sử văn hóa. 2.3. Ảnh hưởng của tôn giáo. 2.4. Ảnh hưởng của nghề nghiệp và kinh tế. 2.5. Khuynh hướng phát triển chung của ăn uống. 3. Tập quán và khẩu vị ăn uống theo tôn giáo.	10	3	6	1
3	Chương III: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Á. 1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực. 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu. Kiểm tra.	15	5	9	1
4	Chương IV: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Âu - Mỹ. 1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực. 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu. Kiểm tra.	15	5	9	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Giới thiệu khái quát về môn học.**

Thời gian: 1 giờ

Chương I: Những vấn đề chung về văn hoá ẩm thực.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Cung cấp cho học sinh những kiến thức và khái niệm cơ bản về văn hóa ẩm thực nói chung và những đặc điểm về văn hóa ẩm thực của Việt Nam và một số quốc gia tiêu biểu trên thế giới. Giúp học sinh phải nắm được những kiến thức trên.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Khái niệm về văn hoá ẩm thực.
- 2.2. Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới.
- 2.3. Ẩm thực từ các góc độ.
 - 2.3.1. Dưới góc độ văn hóa.
 - 2.3.2. Dưới góc độ xã hội.
 - 2.3.1. Dưới góc độ y tế.
 - 2.3.1. Dưới góc độ kinh tế.
- 2.4. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực.
 - 2.4.1. Qua yếu tố vật chất.
 - 2.4.2. Qua yếu tố tinh thần.
- 2.5. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh du lịch nhà hàng, khách sạn

Chương II: Tập quán và khẩu vị ăn uống.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:
 - Giúp học sinh hiểu được muốn phát triển du lịch cần có những điều kiện gì.
 - Yêu cầu: Học sinh phải nắm được các kiến thức trên và tự liên hệ được với tình hình thực tế của Việt nam.
2. Nội dung chương:
 - 2.1. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống.
 - 2.1.1. Khái niệm tập quán ăn uống.
 - 2.1.2. Khái niệm về khẩu vị ăn uống.
 - 2.1.3. Tính chất và đặc điểm của các bữa ăn.
 - 2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống.
 - 2.2.1. Vị trí địa lý khí hậu.
 - 2.2.2. Ảnh hưởng của lịch sử văn hóa.
 - 2.2.3. Ảnh hưởng của tôn giáo.
 - 2.2.4. Ảnh hưởng của nghề nghiệp và kinh tế.
 - 2.2.5. Khuynh hướng phát triển chung của ăn uống.
 - 2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống theo tôn giáo.
 - 2.3.1. Đạo Hồi.
 - 2.3.2. Đạo Hindu (Ấn Độ).
 - 2.3.3. Đạo Sikh.
 - 2.3.4. Đạo Phật.
 - 2.3.5. Đạo Cơ đốc.
 - 2.3.6. Đạo Do thái.

Chương III: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Á.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh thấy được những bất lợi do tính thời vụ trong hoạt động du lịch gây ra và những nhân tố ảnh hưởng đến tính thời vụ trong du lịch, từ đó có biện pháp khắc phục.

- Yêu cầu: Học sinh phải hiểu rõ những bất lợi do tính thời vụ du lịch đem lại và nắm được phương hướng khắc phục những bất lợi đó.

2. Nội dung chương:

2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực.

2.1.1. Lương thực - thực phẩm.

2.1.2. Dụng cụ.

2.1.3. Gia vị.

2.1.4. Phương pháp chế biến.

2.1.5. Cơ cấu món ăn.

2.1.6. Cơ cấu bữa ăn.

2.1.7. Trạng thái món ăn.

2.1.8. Phong cách phục vụ.

2.1.9. Văn hóa ứng xử trong bữa ăn, bữa tiệc.

2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu.

2.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam.

2.2.1.1. Các yếu tố ảnh hưởng.

2.2.1.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam.

2.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc.

2.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc.

2.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan.

2.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản.

2.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ.

Kiểm tra.

Chương IV: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Âu - Mỹ.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh hiểu được vai trò quan trọng cũng như các đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật trong hoạt động kinh doanh du lịch.

- Yêu cầu: Học sinh phải thấy được tầm quan trọng của cơ sở vật chất kỹ thuật trong hoạt động kinh doanh du lịch và nắm được các đặc điểm của nó để có ý thức trong việc nâng cao.

2. Nội dung chương:

2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực.

2.1.1. Lương thực - thực phẩm.

2.1.2. Dụng cụ.

2.1.3. Gia vị.

2.1.4. Phương pháp chế biến.

2.1.5. Cơ cấu món ăn.

2.1.6. Cơ cấu bữa ăn.

2.1.7. Trạng thái món ăn.

2.1.8. Phong cách phục vụ.

2.1.9. Văn hóa ứng xử trong bữa ăn, bữa tiệc.

2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu.

2.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp.

2.2.1.1. Các yếu tố ảnh hưởng.

2.2.1.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp.

2.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý.

2.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức.

2.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh.

2.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga.

2.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ.

Kiểm tra.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng, phòng thực hành.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, tranh ảnh minh họa, đồ dùng dạy học...

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đây là môn học bổ trợ nên trước khi học môn học này học sinh phải có kiến thức có bản về học phần tâm lý du lịch, kỹ năng giao tiếp, tổng quan du lịch...

- Kỹ năng: Nội dung cơ bản của chương trình là những khái niệm, những kiến thức chung về du lịch và kinh doanh du lịch. Học sinh cần phải nắm vững những kiến thức này để có thể liên hệ với thực tiễn. Giáo viên để giảng dạy tốt môn học này nên cụ thể hóa các khái niệm bằng các ví dụ thực tế sinh động đồng thời đặt vấn đề gợi mở nhằm khai thác tính sáng tạo của học sinh trong quá trình học tập.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành lòng yêu nghề, say mê công việc.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Văn hóa ẩm thực 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp khối ngành du lịch, khách sạn và kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, đóng vai, tình huống. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà chuẩn bị tài liệu thảo luận, thuyết trình trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- T.S Trịnh Xuân Dũng (2000), tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước. Thực đơn trong nhà hàng, trường Cao đẳng Du Lịch – Hà Nội.

- Trịnh Xuân Hoá (biên dịch) – 2004, đối thoại với các nền văn hoá.

- Nguyễn Quang Lê (2003), văn hoá ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam, NXB văn hoá thông tin, Hà Nội.

- Lương Linh (chủ biên), Nguyễn Gia Phú, Đinh Ngọc Bảo, Dương Duy Bằng (2004), lịch sử văn hoá thế giới cổ và trung đại, NXB Giáo dục, Hà nội.

- Xuân Tình (2004), ứng xử trong ăn uống, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.

- Trần Quốc Vượng (2000), văn hoá Việt nam tìm tòi và suy ngẫm, NXB văn hoá dân tộc.

- Ẩm thực Việt Nam (2003), thời báo kinh tế Sài Gòn, NXB trẻ, TP HCM.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Thương phẩm hàng thực phẩm

Mã số môn học: MH 10

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thương phẩm hàng thực phẩm là môn học cơ sở của chương trình đào tạo hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Đây là môn học nhằm trang bị những kiến thức cần thiết cho môn lý thuyết, thực hành chế biến,... Môn học này phải được học trước các môn lý thuyết chế biến, thực hành chế biến món ăn,....

- Tính chất: Đây là môn học bắt buộc quan trọng trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này nhằm trang bị cho học sinh kiến thức về các mặt hàng thực phẩm, từ đó biết cách tạo ra các sản phẩm ăn uống có chất lượng cao.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Hiểu về thành phần, tính chất của thực phẩm và những biến đổi của thực phẩm trong quá trình mua bán, vận chuyển và bảo quản.

- Về kỹ năng: Đánh giá được phẩm chất thực phẩm khi mua bán, giao nhận, bảo quản bằng phương pháp cảm quan, trên cơ sở đó loại trừ được những thực phẩm kém phẩm chất không được đưa vào chế biến món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành lòng yêu nghề, say mê học tập.

+ Nâng cao ý thức cao trong công việc.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Phần I: Đại cương về hàng thực phẩm. 1. Thành phần hoá học và tính chất của hàng thực phẩm.	10	4	5	1

	2. Chất lượng và kiểm tra chất lượng thực phẩm. 3. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm. 4. Tiêu chuẩn hóa hàng thực phẩm. Kiểm tra.				
2	Phần II: Các nhóm hàng thực phẩm. Bài 1: Rau quả và sản phẩm chế biến. 1. Rau quả tươi. 2. Các sản phẩm chế biến từ rau quả.	35 4	11	22	2
3	Bài 2: Lương thực. 1. Thành phần hoá học và chỉ tiêu chất lượng của lương thực. 2. Sử dụng lương thực.	4			
4	Bài 3: Thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm chế biến. 1. Đặc điểm cấu tạo, thành phần hóa học và những biến đổi của thịt gia súc, gia cầm sau khi giết mổ. 2. Yêu cầu chất lượng cảm quan của thịt gia súc, gia cầm. 3. Bảo quản thịt gia súc, gia cầm. 4. Các sản phẩm chế biến của thịt.	5			
5	Bài 4: Trứng và sản phẩm chế biến. 1. Trứng gia cầm. 2. Chỉ tiêu chất lượng và bảo quản trứng gia cầm.	4			
6	Bài 5: Thủy sản và sản phẩm chế biến. 1. Cá và sản phẩm chế biến. 2. Tôm, cua, mực.	5			
7	Bài 6: Dầu mỡ ăn. 1. Thành phần hoá học và tính chất của dầu mỡ ăn. 2. Chỉ tiêu chất lượng, sự biến đổi của dầu mỡ trong bảo quản và chế biến.	4			
8	Bài 7: Sữa và sản phẩm chế biến. 1. Thành phần hoá học và tính chất của sữa. 2. Các quá trình biến đổi xảy ra ở sữa và bảo quản sữa.	4			
9	Bài 8: Một số thực phẩm khác. 1. Đường. 2. Rượu, bia. Kiểm tra.	5			
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Phần I: Đại cương về hàng thực phẩm.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Nhằm trang bị những khái niệm cơ bản về hàng thực phẩm như thành phần hóa học có trong thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm, chế độ bảo quản thực phẩm,...

Giúp học sinh: - Nắm được các thành phần hóa học của hàng thực phẩm.

- Biết xác định, đánh giá chất lượng hàng thực phẩm, những nhân tố ảnh hưởng chất lượng hàng thực phẩm.

- Hiểu được chế độ bảo quản hàng thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Thành phần hoá học và tính chất của hàng thực phẩm.

2.1.1. Các thành phần hoá học chủ yếu của thực phẩm.

2.1.1.1. Nước.

2.1.1.2. Protein.

2.1.1.3. Gluxit.

2.1.1.4. Lipit.

2.1.1.5. Axit hữu cơ

2.1.1.6. Vitamin.

2.1.1.7. Chất khoáng.

2.1.1.8. Enzim.

2.1.1.9. Các thành phần hóa học khác.

2.1.2. Tính chất của hàng thực phẩm.

2.1.2.1. Tính chất lý học.

2.1.2.2. Tính chất hóa học.

2.2. Chất lượng và kiểm tra chất lượng thực phẩm.

2.2.1. Yêu cầu chung về chất lượng hàng thực phẩm.

2.2.1.1. Khái niệm chất lượng hàng hoá.

2.2.1.2. Yêu cầu của chất lượng hàng thực phẩm.

2.2.1.3. Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

2.2.2. Xác định chất lượng thực phẩm.

2.2.2.1. Phương pháp cảm quan.

2.2.2.2. Phương pháp thí nghiệm.

2.2.3. Căn cứ kiểm tra chất lượng thực phẩm.

2.3. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm.

2.3.1. Vận chuyển thực phẩm.

2.3.1.1. Yêu cầu về phương tiện vận chuyển.

2.3.1.2. Chế độ vận chuyển.

2.3.2. Bảo quản thực phẩm.

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

2.3.2.2. Phương pháp bảo quản thực phẩm.

2.4. Tiêu chuẩn hóa hàng thực phẩm.

2.4.1. Khái niệm về tiêu chuẩn và tiêu chuẩn hóa.

2.4.2. Các cấp, các loại tiêu chuẩn.

2.4.3. Mã hóa hàng hóa.

Phần II: Các nhóm hàng thực phẩm.

Thời gian: 35 giờ

Bài 1: Rau quả và sản phẩm chế biến.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị những kiến thức về rau quả tươi và các sản phẩm rau quả như thành phần hóa học, các quá trình xảy ra ở rau quả trong quá trình bảo quản.

Giúp học sinh:

- Hiểu được ý nghĩa của rau quả đối với cơ thể người;
- Nắm được các thành phần hóa học;
- Hiểu được các quá trình xảy ra ở rau quả;
- Biện pháp bảo quản rau quả và các sản phẩm;
- Hiểu được cơ sở khoa học của quá trình chưa sấy khô, đông lạnh, rau quả.

2. Nội dung chương:

2.1. Rau quả tươi.

2.1.1. Thành phần hoá học của rau quả tươi.

- Nước.
- Chất khoáng.
- Gluxit.
- Axit hữu cơ.
- Chất màu.
- Chất thơm.
- Vitamin.

2.1.2. Phân loại rau quả:

- Rau ăn lá;
- Rau ăn củ;
- Rau ăn quả;
- Rau ăn hoa;
- Rau ăn thân.

2.1.3. Lựa chọn và sử dụng rau.

2.1.4. Bảo quản rau quả tươi.

- Các hiện tượng xảy ra khi bảo quản rau quả.
- Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình bảo quản rau quả.
- Bảo quản rau quả tươi.

2.2. Các sản phẩm chế biến từ rau quả.

2.2.1. Rau quả muối chua.

2.2.2. Rau quả sấy khô.

2.2.3. Đồ hộp rau quả.

Bài 2: Lương thực.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị kiến thức cơ bản của lương thực như các thành phần hóa học của gạo, bột mỳ,... tác dụng của lương thực, tính chất, biện pháp bảo quản...

Yêu cầu:

- Nắm được các thành phần hóa học của lương thực
- Hiểu được tính chất của các loại thực phẩm lương thực.
- Biết được biện pháp bảo quản.

2. Nội dung chương:

2.1. Thành phần hoá học và chỉ tiêu chất lượng của lương thực.

2.1.1. Gạo:

- Thành phần hoá học của gạo.
- Chỉ tiêu chất lượng của gạo.
- Bảo quản gạo.

2.1.2. Bột mỳ và mỳ sợi.

- Thành phần hoá học của bột mì và mì sợi.
- Bảo quản bột mì và mì sợi.

2.2. Sử dụng lương thực.

Bài 3: Thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm chế biến.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức về thịt, như các thành phần hóa học, quá trình biến đổi và cách sử dụng.

Yêu cầu:

- Nắm được các thành phần hóa học, sự biến đổi của thịt.
- Xác định được chất lượng và biện pháp bảo quản thịt.

2. Nội dung chương:

2.1. Đặc điểm cấu tạo, thành phần hóa học và những biến đổi của thịt gia súc, gia cầm sau khi giết mổ.

2.1.1. Đặc điểm cấu tạo thịt gia súc, gia cầm và thành phần hoá học của thịt.

- Nước.
- Protein.
- Gluxit.
- Lipit.
- Các chất trích ly chứa Ni tơ.
- Một số chất khác.

2.1.2. Những biến đổi ở thịt sau khi giết mổ.

- Giai đoạn tươi nóng.
- Giai đoạn tê cứng.
- Giai đoạn chín tới.
- Giai đoạn thối giữa.

2.2. Yêu cầu chất lượng cảm quan của thịt gia súc, gia cầm.

2.2.1. Yêu cầu cảm quan của thịt tươi.

2.2.2. Lựa chọn thịt gia súc, gia cầm.

- Lựa chọn thịt trâu bò;
- Lựa chọn thịt lợn.
- Lựa chọn thịt gia cầm.

2.3. Bảo quản thịt gia súc, gia cầm.

2.2.1. Bảo quản lạnh và yêu cầu chất lượng thịt bảo quản lạnh.

- Bảo quản lạnh.
- Các phương pháp làm lạnh thịt gia súc gia cầm.
- Những biến đổi xảy ra ở thịt gia súc gia cầm khi bảo quản lạnh.

2.3.2. Bảo quản lạnh đông và yêu cầu chất lượng thịt bảo quản lạnh đông.

- Làm lạnh đông.
- Những biến đổi trong quá trình khi bảo quản lạnh đông.
- Yêu cầu chất lượng của thịt lạnh và lạnh đông.

2.3.3. Bảo quản trong điều kiện bình thường.

2.4. Các sản phẩm chế biến của thịt.

- Thịt ướp muối;
- Thịt hun khói;
- Thịt hộp;
- Xúc xích;
- Lạp sườn;

- Pa tê;
- Sử dụng thịt.

Bài 4: Trứng gia cầm và sản phẩm chế biến.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức về trứng, như các thành phần hóa học, quá trình biến đổi và cách sử dụng.

Yêu cầu: - Nắm được các thành phần hóa học, sự biến đổi của trứng.

- Xác định được chất lượng và biện pháp bảo quản trứng.

2. Nội dung:

2.1. Trứng gia cầm.

2.1.1. Cấu tạo và thành phần hoá học của trứng gia cầm.

- Cấu tạo quả trứng.
- Thành phần hoá học của trứng gia cầm.

2.1.2. Chỉ tiêu chất lượng và bảo quản trứng gia cầm.

- Những dấu hiệu hư hỏng của trứng.
- Những biến đổi xảy ra ở trứng.
- Yêu cầu chất lượng của trứng.
- Bảo quản trứng.
- Ghi nhãn, bao gói và vận chuyển trứng gia cầm.

Bài 5: Thủy sản và sản phẩm chế biến.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức về cá, tôm, mực,... và những ứng dụng và quá trình chế biến.

Yêu cầu: - Nắm được các thành phần hóa học của cá, tôm, mực.

- Nắm được sự biến đổi của cá sau khi chết.
- Biện pháp bảo quản cá, tôm, mực.

2. Nội dung:

2.1. Cá và sản phẩm chế biến.

2.1.1. Thành phần hoá học và giá trị dinh dưỡng của cá.

2.1.1.1. Thành phần hoá học của cá.

- Protein.
- Các chất trích ly chứa Nitơ không phải Protein.
- Lipit.
- Gluxit.
- Vitamin.
- Enzim.
- Chất khoáng.

- Nước.
- 2.1.1.2. Giá trị dinh dưỡng của thịt cá.
 - Độ đồng hoá.
 - Độ năng lượng.
- 2.1.2. Những biến đổi của cá sau khi đánh bắt, bảo quản và vận chuyển cá.
 - 2.1.2.1. Những biến đổi của thịt cá sau khi đánh bắt.
 - Giai đoạn tiết chất nhờn.
 - Giai đoạn tê cứng.
 - Giai đoạn chín tới.
 - Giai đoạn thối rữa.
 - 2.1.2.2. Bảo quản và vận chuyển cá.
 - Bảo quản và vận chuyển cá sống.
 - Bảo quản và vận chuyển cá ướp lạnh.
 - Bảo quản và vận chuyển cá lạnh đông.
- 2.1.3. Yêu cầu chất lượng của cá tươi.
- 2.1.4. Sản phẩm chế biến của cá.
- 2.2. Tôm, cua, mực:
 - 2.2.1. Tôm.
 - Cấu tạo và thành phần hoá học của tôm.
 - Những biến đổi xảy ra sau khi tôm chết.
 - Yêu cầu chất lượng và bảo quản tôm.
 - 2.2.2. Cua:
 - Cấu tạo và thành phần hoá học của cua.
 - Những biến đổi của cua sau khi chết.
 - Bảo quản và yêu cầu chất lượng cua.
 - 2.2.3. Mực:
 - Cấu tạo và thành phần hoá học của mực.
 - Yêu cầu chất lượng của mực.

Bài 6: Dầu mỡ ăn.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức cơ bản của dầu mỡ ăn, vai trò của dầu mỡ ăn, các quá trình phân hủy và các yếu tố ảnh hưởng.

Yêu cầu: - Hiểu được vai trò, tính chất của dầu mỡ ăn.

- Nắm được các quá trình phân hủy và các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình phân hủy.
- Nắm được điều kiện để bảo quản dầu mỡ.

2. Nội dung:

2.1. Thành phần hoá học của dầu mỡ.

2.1.1. Glyxerit.

2.1.2. Các Axit béo.

2.1.3. Triglyxerin.

2.1.4. Photphatit.

2.1.5. Colesterol.

2.1.6. Chất màu.

2.1.7. Vitamin.

2.2. Tính chất của dầu mỡ.

2.2.1. Tính chất lý học.

2.2.2. Tính chất hoá học.

2.3. Chỉ tiêu chất lượng, sự biến đổi của dầu mỡ trong bảo quản và chế biến.

2.3.1. Các chỉ tiêu cảm quan.

- Mùi vị
- Màu sắc
- Độ trong suốt

2.3.2. Các chỉ tiêu lý hoá.

- Nhiệt độ nóng chảy và đông đặc.
- Chỉ số Axit
- Chỉ số xà phòng
- Chỉ số Este
- Chỉ số Iốt
- Chỉ số Peroxyt.

2.4. Biến đổi của dầu mỡ trong chế biến nhiệt.

2.4.1. Biến đổi về số lượng.

2.4.2. Biến đổi về chất lượng.

2.5. Bao gói, vận chuyển, bảo quản dầu mỡ.

2.5.1. Bao gói dầu mỡ ăn.

2.5.2. Vận chuyển dầu mỡ ăn.

2.5.3. Bảo quản dầu mỡ ăn.

Bài 7: Sữa và sản phẩm của sữa.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức về sữa và các sản phẩm về sữa như thành phần hóa học, đặc điểm của các thành phần đó, chất lượng, phương pháp bảo quản.

Yêu cầu: - Nắm được các thành phần hóa học có trong sữa.

- Biết xác định chất lượng, yêu cầu về chất lượng của sữa và các sản phẩm của sữa.
- Biết được phương pháp bảo quản sữa và các sản phẩm của sữa.

2. Nội dung:

2.1. Thành phần hoá học và tính chất của sữa.

2.1.1. Thành phần hoá học.

- Protein
- Mỡ sữa
- Đường
- Chất khoáng
- Vitamin
- Enzim
- Chất miễn dịch
- Chất khí
- Nước.

2.1.2. Tính chất của sữa.

- Tính chất lý học
- Tính chất hoá học.

2.2. Các quá trình biến đổi xảy ra ở sữa và bảo quản sữa.

2.2.1. Các quá trình biến đổi xảy ra ở sữa:

- Quá trình biến đổi có lợi.
- Quá trình biến đổi có hại.

2.2.2. Bảo quản sữa.

2.2.3. Yêu cầu chất lượng và sản phẩm của sữa.

- Sữa tươi
- Sữa đặc
- Sữa bột
- Bơ
- Pho mát
- Sữa chua.

Bài 8: Một số thực phẩm khác.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị những kiến thức cơ bản của đường, rượu, bia, như thành phần hóa học, công dụng, tính chất, biện pháp bảo quản...

Yêu cầu:

- Nắm được các thành phần hóa học có trong đường, bia, rượu.
- Hiểu được tính chất và biện pháp bảo quản.

2. Nội dung:

2.1. Đường:

- 2.1.1. Thành phần hóa học của đường.
- 2.1.2. Yêu cầu chất lượng đường.
- 2.1.3. Bảo quản đường.

2.2. Rượu:

- 2.2.1. Rượu trắng.
 - Thành phần hóa học của rượu trắng.
 - Sản xuất cồn Etylic.
 - Yêu cầu chất lượng của rượu trắng.
- 2.2.2. Rượu mùi.
 - Yêu cầu chất lượng của rượu mùi.
 - Bảo quản rượu mùi.

2.3. Bia:

- 2.3.1. Thành phần hóa học của bia.
- 2.3.2. Yêu cầu chất lượng bia.
- 2.3.3. Bảo quản và vận chuyển bia.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể hiểu biết về các mặt hàng thực phẩm, biết cách bảo quản để đảm bảo phẩm chất tốt nhất các nguyên liệu thực phẩm trước khi đưa vào chế biến nhằm tạo ra các sản phẩm ăn uống có giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng.
- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng đánh giá được chất lượng thực phẩm khi mua bán, giao nhận, bảo quản bằng phương pháp cảm quan, trên cơ sở đó loại

trừ được những thực phẩm kém phẩm chất không được đưa vào chế biến món ăn. Trên cơ sở đó hình thành năng lực chuyên môn nghiệp vụ sau này.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành khả năng cảm quan tốt, ý thức trách nhiệm cao trong việc lựa chọn thực phẩm chất lượng tốt để chế biến các món ăn đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Thương phẩm hàng thực phẩm 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, làm bài tập nhóm. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực tham gia vào bài giảng. Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà, chuẩn bị thảo luận trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đặng Đức Dũng (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn Thực phẩm *Thương phẩm học hàng Thịt - Trứng* Hà nội 1992.

- Trần Văn Hậu, Phan đức Thắng Trường ĐHTM *Thương phẩm học hàng thủy sản và sản phẩm chế biến* 1991.

- Nguyễn Hữu Khoa (Chủ biên) *Khoa học hàng hóa* Nhà xuất bản giáo dục 1997.

- Tổng cục Du lịch Việt nam *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* Hà nội 2000.

- Lê Thanh Xuân (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn NVKTKS *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống* Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hà nội 1998.

- Trần Thị Vân Trinh Trường Đại học Thương mại - Bộ môn TPH hàng thực phẩm *Dầu mỡ ăn, Sữa và sản phẩm chế biến* 1991.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *Vệ sinh an toàn thực phẩm và đề phòng ngộ độc* Hà nội 2000.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *An toàn thực phẩm sức khỏe đời sống và kinh tế xã hội* - Nhà xuất bản y học 2002.

- Phan Thị Thúy (Chủ biên) *Giáo trình Khoa học hàng hóa* Trường THTM&DL 2003.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã số môn học: MH 11

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Sinh lý dinh dưỡng là môn học cung cấp kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng và vệ sinh ăn uống là môn lý thuyết cơ sở và là môn khoa học tự nhiên, nó hỗ trợ cho chuyên ngành chế biến món ăn.

- Tính chất: Môn học này thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chuyên ngành đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn. Để giúp học sinh có thể nắm bắt được kiến thức của môn học này, học sinh phải được trang bị những kiến thức về: Thương phẩm, Lý thuyết chế biến và tập quán của một số dân tộc, Kỹ năng giao tiếp, Ngoại ngữ ...

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Môn học nhằm cung cấp những kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng và vệ sinh ăn uống, qua đó học sinh cần hiểu biết được các yêu cầu sau:

+ Cần hiểu được quá trình tiêu hóa, hấp thụ và đào thải các chất dinh dưỡng trong cơ thể.

+ Hiểu được chức năng dinh dưỡng của Protein, Lipit, Gluxit, VitAmin và các chất khoáng đối với cơ thể con người. Qua đó biết cách bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm một cách thích hợp nhất.

+ Biết được nhu cầu của các chất dinh dưỡng đối với cơ thể con người, nguồn gốc của chúng trong thực phẩm nhằm sử dụng một cách có khoa học nhất.

+ Nắm vững các yêu cầu về vệ sinh thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành ăn uống.

- Về kỹ năng:

+ Biết cách xây dựng một khẩu phần ăn hợp lý, biết đánh giá thể nào là một khẩu phần ăn hợp lý về lượng và chất đối với từng loại lao động.

+ Để đạt các yêu cầu trên cần chú ý đến vệ sinh trong ăn uống. Biết được các bệnh do ăn uống gây ra và biết phòng chống ngộ độc thức ăn là công việc vô cùng quan trọng trong phục vụ ăn uống.

+ Vận dụng những kiến thức đã học vào thực tế phục vụ khách.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện thói quen và ý thức giữ gìn vệ sinh trong quá trình làm việc.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệ m, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Phần thứ I: Sinh lý dinh dưỡng. Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát về môn học.	3	3		
2	Chương I: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.	6	2	4	
3	Chương II: Chức năng dinh dưỡng của 3 chất sinh nhiệt.	7	2	4	1
4	Chương III: Chức năng dinh dưỡng của các Vitamin và chất khoáng, nguyên tố vi lượng.	7	2	5	
5	Chương IV: Khẩu phần ăn sinh lý. Kiểm tra	7	2	4	1
6	Phần thứ II: Vệ sinh ăn uống. Chương V: Yêu cầu vệ sinh đối với thực phẩm và quá trình chế biến món ăn.	8	2	6	
7	Chương VI: Các bệnh do ăn uống gây ra và cách phòng chống. Kiểm tra.	7	2	4	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

PHẦN THỨ I: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát về môn học.

Thời gian: 3 giờ

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

- a, Đối tượng nghiên cứu.
- b, Nhiệm vụ cụ thể của môn học.
- c, Phương pháp nghiên cứu môn học.

2. Mục đích của ăn uống:

- a, Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể.
- b, Để lao động.
- c, Để chống bệnh tật.

3. Ăn uống có khoa học:

- a, Ăn uống đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ chất cân đối.
- b, Ăn uống phải phù hợp với khí hậu, khẩu vị và tập quán ăn uống của từng vùng, từng dân tộc.

- c, Hạn chế các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.
- d, Mời lời khuyên hợp lý.
- 4. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học:
 - a, Về kinh tế.
 - b, Về xã hội.
 - c, Về sức khỏe.

Chương I: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu: Giúp cho học sinh hiểu được quá trình tiêu hóa, hấp thụ và đào thải các chất dinh dưỡng trong cơ thể như thế nào? Hiểu được quá trình tiêu hóa ở miệng, dạ dày, ruột non, ruột già, ảnh hưởng của enzyme trong quá trình tiêu hóa và tác dụng của từng enzyme đối với từng chất trong tiêu hóa và hấp thụ. Hiểu rõ các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

2. Nội dung chương:

2.1. Ý nghĩa của sự tiêu hóa thức ăn.

2.1.1. Ý nghĩa của sự tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

2.1.2. Khái niệm về tiêu hóa thức ăn.

2.2. Quá trình tiêu hóa thức ăn.

2.2.1. Tiêu hóa ở miệng.

2.2.2. Tiêu hóa ở dạ dày.

- Co bóp của dạ dày.

- Kết quả tiêu hóa ở dạ dày.

2.2.3. Tiêu hóa ở ruột non.

- Tiêu hóa ở tá tràng.

- Tiêu hóa ở phần dưới tá tràng.

2.2.4. Tiêu hóa ở ruột già.

2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn.

2.3.1. Khái niệm về hấp thụ thức ăn.

2.3.2. Hấp thụ ở miệng.

2.3.2. Hấp thụ ở dạ dày.

2.3.3. Hấp thụ ở ruột non.

2.3.4. Hấp thụ ở ruột già.

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

2.4.1. Do bản chất của tiêu hóa.

2.4.2. Các yếu tố của môi trường bên ngoài.

2.4.3. Thần kinh.

2.4.4. Tốc độ hấp thụ.

2.4.5. Ảnh hưởng của nội tiết.

Chương II: Chức năng dinh dưỡng của ba chất sinh nhiệt.

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu: Hàng ngày con người phải tiêu hao năng lượng rất lớn. Trong thức ăn chỉ có 3 chất (Protein, Lipit, Gluxit) là nguồn cung cấp năng lượng bù lại năng lượng đã tiêu hao và tác dụng của từng chất đối với cơ thể con người.

- Giúp học sinh hiểu rõ tác dụng của từng chất đối với cơ thể con người? Trong từng chất cần chú ý đến thành phần Protein có nguồn gốc động vật và chất béo có nguồn gốc thực vật. Nắm được nhu cầu các chất đối với người trưởng thành, từng lứa tuổi, tình trạng sức khỏe và nguồn gốc của chúng để sử dụng cho thích hợp.

- Giúp học sinh hiểu được muốn phát triển du lịch cần có những điều kiện gì.

- Yêu cầu: Học sinh phải nắm được các kiến thức trên và tự liên hệ được với tình hình thực tế của Việt nam.

2. Nội dung chương:

2.1. Chức năng dinh dưỡng của Protein (Pr) hay còn gọi là chất đạm:

2.1.1. Protein là cơ sở của sự sống.

2.1.2. Sơ lược về chuyển hóa Protein trong cơ thể.

2.1.3. Cân bằng động của Protein:

- Cân bằng nitơ dương.
- Cân bằng nitơ âm.
- Cân bằng nitơ bằng không.

2.1.4. Giá trị dinh dưỡng của đạm:

- Đạm hoàn thiện.
- Đạm không hoàn thiện.

2.1.5. Các chức năng của đạm đối với cơ thể con người:

- Cấu tạo nên các tế bào.
- Chức năng xúc tác.
- Chức năng bảo vệ cơ thể.
- Chức năng cung cấp năng lượng.
- Chức năng kích thích sự ngon miệng.

2.1.6. Bệnh thiếu đạm:

- Nguyên nhân thiếu đạm: + Do chế độ ăn ít đạm;
+ Do cơ thể sống đồng hóa kém;
+ Do ăn uống không bình thường.
- Bệnh thiếu đạm đối với trẻ em.

- Bệnh thiếu đạm đối với người lớn.
- Bệnh thiếu đạm đối với người sau khi hồi phục bệnh.

2.1.7. Nhu cầu về đạm, nguồn gốc.

2.1.8. Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng đạm:

- Do đặc điểm cơ thể;
- Ảnh hưởng do môi trường;
- Ảnh hưởng do bệnh lý;
- Ảnh hưởng đối với người có thai, nuôi con nhỏ;

2.1.9. Các yếu tố ảnh hưởng đến việc sử dụng Protein:

- Tỷ lệ đạm trong khẩu phần;
- Tỷ lệ các axit amin và thời gian đưa các axit amin vào cơ thể;
- Tỷ lệ Gluxit trong khẩu phần;

2.1.10. Các yếu tố ảnh hưởng tới việc sử dụng đạm:

- Tỷ lệ đạm trong khẩu phần;
- Tỷ lệ các Axit Amin và thời gian đưa các Axit vào cơ thể;
- Tỷ lệ Gluxit trong khẩu phần.

2.2. Chức năng dinh dưỡng của Lipit hay dầu mỡ ăn.

2.2.1. Đại cương về Lipit, tính chất của Lipit.

- Phân loại Lipit: Căn cứ vào chức năng dinh dưỡng người ta phân ra 3 loại:
 - + Lipit đơn giản
 - + Lipit phức tạp
 - + Hợp chất kiểu Lipit
- Tính chất của Lipit.

2.2.2. Chức năng dinh dưỡng của Lipit nói chung và các Axit béo không no nói riêng đối với cơ thể con người.

- Chức năng cung cấp và dự trữ năng lượng.
- Cấu tạo nên tế bào.
- Là dung môi hòa tan các vit Amin A,D,E,K.
- Bảo vệ cơ thể.
- Duy trì thân nhiệt.
- Tăng mùi vị thơm ngon của thức ăn và gây cảm giác no lâu.
- Các vai trò của Axit béo không no (cơ thể không tự tổng hợp được) đối với cơ thể con người.

2.2.3. Một số điều cần nhớ đối với người lớn tuổi (bị bệnh tim mạch và người có khuynh hướng béo sệ).

2.2.4. Nhu cầu Lipit, các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ Lipit.

- Nhu cầu Lipit.
- Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ Lipit.

2.3. Chức năng dinh dưỡng của Gluxit.

2.3.1. Cấu tạo và phân loại Gluxit:

* Cấu tạo

* Phân loại:

- Loại tan trong nước gồm các loại đường đơn, đường kép.
- Loại không tan trong nước gọi là Gluxit phức tạp gồm:
 - + Tinh bột
 - + Glucogen
 - + Putin
 - + Xenluloga

2.3.2. Chức năng dinh dưỡng của Gluxit.

- Cung cấp và dự trữ năng lượng.
- Giúp cho chuyển hóa Lipit và Protein.
- Duy trì chức năng sinh lý bình thường của cơ thể.
- Tăng màu sắc, vị ngọt của thức ăn.

2.3.3. Nhu cầu Gluxit.

2.3.4. Một số điều cần chú ý khi sử dụng Gluxit.

Chương III: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Á. Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu:

- Vitamin và chất khoáng đối với cơ thể con người nhằm cung cấp năng lượng và chỉ cần một lượng rất nhỏ (Mg%) nhưng có tác dụng rất lớn. Nếu thiếu chúng sẽ gây nhiều rối loạn bệnh tật đối với cơ thể. Biết được nguồn gốc có trong thực phẩm để biết cách sử dụng trong ăn uống một cách hợp lý nhất.
- Yêu cầu: Biết được tác dụng dinh dưỡng, nguồn gốc của từng loại khoáng, vitamin trong thực phẩm đối với cơ thể con người. Biết được các nguyên nhân thiếu vitamin, sự tổn thất từng loại vitamin trong chế biến nhiệt qua đó biết cách bảo tồn chúng trong thức ăn. Biết được nhu cầu từng chất đối với cơ thể con người.

2. Nội dung chương:

2.1. Vitamin:

- a, Khái niệm về vitamin.
- b, Các bệnh thiếu và thừa vitamin:
 - Các bệnh thiếu vitamin.

- Các bệnh thừa vitamin.

c, Phân loại vitamin:

- Các vitamin tan trong nước.
- Các vitamin tan trong chất béo.

d, Các vitamin thông dụng và cơ thể thường thiếu chúng:

- Vitamin B (thiamin):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Nguồn gốc
 - + Nhu cầu
- Vitamin B2 (riboflavin hoặc lactoflavin):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Triệu chứng
 - + Nhu cầu và nguồn gốc
- Vitamin B6 (pyridoxine):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Triệu chứng
 - + Nhu cầu và nguồn gốc
- Vitamin B5 (axit nicotinic hay còn gọi là vitamin PP):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Triệu chứng
 - + Nhu cầu và nguồn gốc
- Vitamin C (axit ascorbic):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Nhu cầu và nguồn gốc
 - + Biện pháp hạn chế sự tổn thất vitamin C

trong chế biến nhiệt.

- Vitamin A (retinol):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý
 - + Nhu cầu và nguồn gốc
 - + Biện pháp hạn chế sự tổn thất vitamin C

trong chế biến nhiệt.

- Vitamin D (còn gọi là calciferol):
 - + Tính chất lý hóa
 - + Tác dụng sinh lý

- + Nhu cầu và nguồn gốc
- + Biện pháp hạn chế sự tổn thất vitamin

C trong chế biến nhiệt.

- Vitamin E hay còn gọi là vitamin sinh trưởng: + Tác dụng sinh lý
+ Nhu cầu.

e, Các vitamin thông dụng và cơ thể thường thiếu chúng.

Bảng tổng hợp các vitamin quan trọng và danh pháp của chúng.

2.2. Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng: Chất vô cơ trong dinh dưỡng gồm nước và một số muối khoáng như Ca, Na, K, P.

a, Vai trò của sinh lý của nước.

- Sự phân bố nước trong cơ thể.
- Vai trò của nước đối với cơ thể.
- Nhu cầu và sự vận chuyển nước.
- Các rối loạn do nước: + Thiếu nước trong cơ thể
+ Thừa nước trong cơ thể

b, Các loại chất khoáng:

- Canxi (Ca): + Chức năng của Canxi
+ Sự hấp thụ Canxi
+ Nhu cầu
+ Nguồn gốc
- Photpho: + Chức năng của photpho
+ Sự hấp thụ photpho
+ Nhu cầu
- Natri (Na): + Các vai trò chủ yếu
+ Nhu cầu
- Kali (K): + Các vai trò chủ yếu
+ Nhu cầu
- Các nguyên tố vi lượng: + Sắt (Fe): * Nhu cầu
* Vai trò
* Sự hấp thụ.
+ Iốt (I₂): * Nhu cầu
* Vai trò
* Đề phòng bệnh thiếu I₂.

Chương IV: Khẩu phần ăn hợp lý.

7 giờ

Thời gian:

1. Mục tiêu: Giúp cho học sinh hiểu được thế nào là một khẩu phần ăn hợp lý.

Yêu cầu: Nắm được sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần. Biết cách đánh giá, xây dựng khẩu phần ăn hợp lý với từng loại lao động, từng lứa tuổi.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm về khẩu phần ăn hợp lý.

- Khái niệm về khẩu phần ăn hàng ngày;
- Khái niệm về khẩu phần ăn hợp lý.

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

2.3. Các loại khẩu phần ăn.

2.4. Phương pháp xây dựng khẩu phần.

2.5. Khẩu phần ăn đối với từng đối tượng lao động.

Kiểm tra.

PHẦN THỨ II: VỆ SINH ĂN UỐNG

Chương V: Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất và chế biến món ăn. Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh những yêu cầu vệ sinh chung trong quá trình sản xuất và chế biến món ăn. Qua đó học sinh nắm được những yêu cầu vệ sinh đối với các loại thực phẩm như thịt, cá, trứng, sữa...v.v.. và những yêu cầu vệ sinh đối với người phục vụ và những nguyên nhân làm ô nhiễm thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Vệ sinh thực phẩm.

a, Những nguyên nhân làm ô nhiễm thực phẩm:

- Đất
- Nước
- Không khí
- Người và động vật
- Các dụng cụ, phương tiện vận chuyển và bảo quản

b, Nội dung kiểm tra chất lượng thực phẩm:

- Kiểm tra bằng cảm quan
- Kiểm tra bằng các phương thức pháp lý hóa

c, Những yêu cầu vệ sinh đối với người phục vụ:

- Tiêu chuẩn về bệnh tật
- Nhiệm vụ chấp hành qui tắc vệ sinh của người chế biến món ăn:
 - + Giữ vệ sinh thân thể
 - + Sử dụng các phương tiện vệ sinh

d, Yêu cầu vệ sinh trong quá trình chế biến thực phẩm:

- Yêu cầu vệ sinh đối với thịt
- Cách nhận biết các loại thịt gia súc mắc bệnh và cách xử lý:
 - + Thịt mắc bệnh nhiệt thân
 - + Thịt mắc bệnh thân khí
 - + Thịt mắc bệnh lao
 - + Thịt mắc bệnh đóng dấu
 - + Thịt mắc bệnh tả
 - + Thịt có ký sinh trùng
- Yêu cầu vệ sinh đối với cá
 - + Giá trị dinh dưỡng
 - + Tính chất vệ sinh
- Yêu cầu vệ sinh đối với sữa
 - + Giá trị dinh dưỡng
 - + Tính chất vệ sinh
- Yêu cầu vệ sinh đối với trứng
 - + Giá trị dinh dưỡng
 - + Tính chất vệ sinh
- Yêu cầu vệ sinh đối với ngũ cốc và rau củ quả
 - + Giá trị dinh dưỡng
 - + Tính chất vệ sinh.

Chương V: Các bệnh do ăn uống gây ra và cách phòng chống. Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh những kiến thức cơ bản và bệnh ngộ độc thức ăn truyền qua đường ăn uống. Qua đó biết cách phòng chống ngộ độc do ăn uống gây ra.

2. Nội dung chương:

2.1. Bệnh truyền nhiễm qua thức ăn từ người ốm.

- a, Khái niệm về bệnh thương hàn
- b, Khái niệm về bệnh lỵ
- c, Khái niệm về bệnh tả

2.2. Bệnh giun sán truyền qua đường thực phẩm.

- a, Giun đũa
 - Đặc điểm
 - Nguyên nhân
 - Biện pháp phòng ngừa
- b, Giun kim

- Đặc điểm
- Biện pháp phòng ngừa

c, Giun xoắn

- Đặc điểm
- Biện pháp phòng ngừa

d, Bệnh về sán

- Sán lá
- Sán dây

2.3. Ngộ độc thức ăn.

- a, Ngộ độc do vi khuẩn
- b, Ngộ độc thức ăn do salmonella
- c, Ngộ độc thức ăn do tụ cầu khuẩn

2.4. Ngộ độc thức ăn do bản chất của thực phẩm.

- a, Ngộ độc so một số loài cá có chất độc
- b, Ngộ độc do bánh mì lên men.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng, phòng thực hành.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sinh lý dinh dưỡng và vệ sinh ăn uống môn học bổ trợ nên trước khi học môn học này học sinh phải có kiến thức có bản về các môn học Thương phẩm, Lý thuyết chế biến,...
- Kỹ năng: Biết cách xây dựng một khẩu phần ăn hợp lý, biết đánh giá thế nào là một khẩu phần ăn hợp lý về lượng và chất đối với từng loại lao động. Để đạt các yêu cầu trên cần chú ý đến vệ sinh trong ăn uống. Biết được các bệnh do ăn uống gây ra và biết phòng chống ngộ độc thức ăn là công việc vô cùng quan trọng trong phục vụ ăn uống.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện thói quen và ý thức giữ gìn vệ sinh trong quá trình làm việc.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Sinh lý dinh dưỡng 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp khối ngành du lịch, khách sạn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: Thuyết trình, pháp vấn, thảo luận, và chia nhóm thực hành. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà chuẩn bị tài liệu thảo luận, thuyết trình trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Chức năng dinh dưỡng của các vitamin;
- Khẩu phần ăn hợp lý;
- Những yêu cầu vệ sinh thực phẩm, các bệnh do ăn uống gây ra và cách phòng ngừa.

4. Tài liệu tham khảo:

- Vitamin và đời sống;
- Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt nam (Nhà xuất bản y học 1997)
- Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam;
- Vệ sinh môi trường – Dịch tễ (Nhà xuất bản y học 1997).
- Vệ sinh dinh dưỡng và thương phẩm học (Trường trung học nghiệp vụ Du lịch Việt Nam tại Vũng Tàu).
- Trịnh xuân Dũng - Giáo trình nghiệp vụ ăn uống. NXB Đại học quốc gia 2000.
- Nguyễn Kim Thoa - Vệ sinh dinh dưỡng - Trường kỹ thuật ăn uống phục vụ HN - 2001.
- Bộ Y Tế Viện dinh dưỡng - Hỏi đáp dinh dưỡng. NXB Phụ nữ 2001.
- Ẩm thực Việt Nam (2003), thời báo kinh tế Sài Gòn, NXB trẻ, TP HCM.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có)

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Kế toán định mức

Mã số môn học: MH 12

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Kế toán định mức là môn học trong nhóm các môn chuyên môn cơ sở của chương trình đào tạo hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Nó hỗ trợ cho môn học lý thuyết chế biến, giúp cho học sinh có tầm nhìn rộng hơn trong nghề nghiệp.

- Tính chất: Môn học này thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chuyên ngành đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn. Để giúp học sinh có thể nắm bắt được kiến thức của môn học này, học sinh phải được trang bị những kiến thức về: Thương phẩm, Lý thuyết chế biến và tập quán của một số dân tộc, Kỹ năng giao tiếp, Ngoại ngữ ...

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Cung cấp những kiến thức cơ bản về vai trò, chức năng và nhiệm vụ của công tác kế toán trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

+ Hiểu rõ về cách ghi các loại mẫu biểu, sổ sách trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

+ Nắm vững cách tính toán thành thạo giá thành, giá bán, đánh giá về hiệu quả kinh doanh các mặt hàng ăn uống trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Về kỹ năng:

+ Tính toán thành thạo giá thành, giá bán của món ăn trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

+ Ghi sổ thành thạo các loại biểu mẫu sổ sách trong cơ sở kinh doanh ăn uống.

+ Hỗ trợ công tác kế toán cho phòng kế toán của doanh nghiệp cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành đức tính cẩn thận, chắc chắn khi tính toán các thực đơn cụ thể.

III. Nội dung môn học:

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

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

				luận, bài tập	
1	Bài mở đầu: Mục đích, ý nghĩa của môn học. Chương I: Chức năng nhiệm vụ của kế toán định mức trong nhà bếp. 1. Nguồn gốc. 2. Chức năng nhiệm vụ.	1 14	1 4	9	1
2	Chương II: Kế toán trong nhà bếp. 1. Giới thiệu chung. 2. Một số thuật ngữ. 3. Các công thức - Bài tập. Kiểm tra	15	5	9	1
3	Chương III: Các biểu mẫu cơ bản – cách sử dụng. 1. Mục đích. 2. Các loại sổ sách - Cách sử dụng. Kiểm tra	15	5	9	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Thời gian: 1 giờ

Bài mở đầu: Mục đích, ý nghĩa của môn học.

Chương I: Chức năng nhiệm vụ của kế toán định mức trong nhà bếp.

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị kiến thức về vai trò, nhiệm vụ chức năng của kế toán nói chung và kế toán định mức trong nhà bếp. Yêu cầu: Học sinh phải nắm được những kiến thức trên.

2. Nội dung chương:

2.1. Nguồn gốc và khái niệm của công tác hạch toán kế toán.

2.1.1. Nguồn gốc.

2.1.2. Khái niệm nhiệm vụ yêu cầu của kế toán định mức.

2.2. Chức năng nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán định mức.

2.2.1. Chức năng, nhiệm vụ.

2.2.2. Yêu cầu.

2.2.3. Mối liên hệ với các bộ phận.

Chương II: Kế toán trong nhà bếp.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu: Nhằm trang bị cho học sinh một số khái niệm, thuật ngữ kinh tế thường dùng trong hoạt động kinh doanh của nhà hàng, khách sạn. Yêu cầu: Sau khi học xong chương này học sinh hiểu được bản chất, ý nghĩa của một số thuật ngữ; nắm được công thức tính toán và làm các dạng bài tập.

2. Nội dung chương:

2.1. Giới thiệu chung.

- 2.2. Một số thuật ngữ kinh tế.
 - 2.2.1. Giá vốn.
 - 2.2.1.1. Khái niệm.
 - 2.2.1.2. Đặc điểm của cung ứng nguyên liệu hàng hóa.
 - 2.2.1.3. Các yếu tố làm giảm giá vốn.
 - 2.2.2. Giá bán.
 - 2.2.2.1. Khái niệm.
 - 2.2.2.2. Đặc điểm của giá bán.
 - 2.2.2.3. Xác định trị giá bán.
 - 2.2.3. Chi phí.
 - 2.2.3.1. Chi phí bất biến.
 - 2.2.3.2. Chi phí khả biến.
 - 2.2.4. Thuế giá trị gia tăng.
 - 2.2.4.1. Khái niệm.
 - 2.2.4.2. Các phương pháp tính.
 - 2.2.5. Lãi gộp.
 - 2.2.6. Tỷ lệ lãi gộp.
 - 2.2.7. Thực lãi.
 - 2.2.8. Phí phục vụ.
- 2.3. Các công thức - bài tập.
 - 2.3.1. Công thức.
 - 2.3.2. Bài tập.

Chương III: Các biểu mẫu sổ sách cơ bản – cách sử dụng.

Thời gian: 15 giờ

- 1. Mục tiêu:
 - Nhằm trang bị kiến thức về các bảng biểu, sổ sách cơ bản.
 - Hướng dẫn cách ghi sổ.
 - Yêu cầu: Học sinh biết cách ghi sổ và đánh giá hiệu quả kinh doanh.
- 2. Nội dung chương:
 - 2.1. Mục đích của các loại sổ sách.
 - 2.2. Các loại biểu mẫu sổ sách.
 - 2.2.1. Sổ báo ăn.
 - 2.2.2. Sổ theo dõi bán lẻ.
 - 2.2.3. Sổ tiệc.
 - 2.2.4. Sổ thống kê.

- 2.2.5. Mẫu hóa đơn bán hàng.
- 2.2.6. Mẫu hóa đơn xuất, nhập hàng.
- 2.2.7. Thẻ kho.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể tổ chức một số giờ thảo luận hoặc cho học sinh đi tham quan học tập tại các nhà hàng khách sạn.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Nắm vững các khái niệm cơ bản về kế toán định mức, nhiệm vụ, yêu cầu của kế toán trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, hiểu rõ các chi phí và cách tính chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, trình bày được các thành phần khi tính hiệu quả trong kinh doanh ăn uống.
 - Kỹ năng: Sau khi học xong môn học này, học sinh biết vận dụng để tính toán được các chi phí trong kinh doanh ăn uống. Có kỹ năng nhất định trong tính toán chi phí sản xuất và hiệu quả kinh doanh ăn uống của đơn vị.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tính cẩn thận, chuẩn xác trong công việc.
2. Phương pháp:
 - Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).
 - Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Kế toán định mức 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, đóng vai, tình huống. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn

cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà chuẩn bị tài liệu thảo luận, thuyết trình trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Các loại sổ sách, quy trình ghi sổ và mối quan hệ của kế toán định mức với các bộ phận khác.

4. Tài liệu tham khảo:

- Quy trình làm việc của kế toán tiêu chuẩn – công ty du lịch Hà Nội.
- Giáo trình kinh tế ăn uống của trường Đại học Thương Mại.
- Cao Minh Lập (1992), *Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm ăn uống*.
- Bộ đại học, trung học chuyên nghiệp, *Kế hoạch giảng dạy và chương trình môn học nghề*.

- *Bộ môn nghiệp vụ Khách sạn du lịch*, Khoa Khách sạn Du lịch (2000), 555 món ăn Việt Nam, NXB Thống kê, xưởng in NXB Thống kê.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp

Mã số môn học: MH 13

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp là môn học cơ sở hỗ trợ cho chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn. Học sinh phải học xong kiến thức chung cơ bản về: Bảo vệ môi trường vệ sinh an toàn trong nhà hàng, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm hàng thực phẩm. Môn học này được học trước môn lý thuyết chế biến và thực hành chế biến.

- Tính chất: Môn học này thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chuyên ngành đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn. Để giúp học sinh có thể nắm bắt được kiến thức của môn học này, học sinh phải được trang bị những kiến thức về: Thương phẩm, Lý thuyết chế biến và tập quán của một số dân tộc, Kỹ năng giao tiếp, Ngoại ngữ ...

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Hiểu được bộ máy tổ chức lao động trong bộ phận bếp, nắm vững chức năng, nhiệm vụ của nhân viên bếp.

+ Biết cách tổ chức nơi sản xuất, tổ chức cung ứng nguyên liệu trong bộ phận bếp.

- Về kỹ năng:

+ Biết cách sử dụng và bảo quản các loại trang thiết bị, dụng cụ, để vận dụng vào quá trình sản xuất, nhằm đảm bảo an toàn nâng cao năng suất lao động.

+ Biết cách sử dụng và bảo quản nguyên liệu trong bộ phận bếp nhằm tạo ra những sản phẩm ăn uống đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện cho học sinh ý thức say mê yêu nghề và có đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, kỷ luật cao khi học tập nhằm nâng cao kiến thức nghề nghiệp của mình.

III. Nội dung môn học:

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

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

				 nghiệ m, thảo l luận, bài tập	
1	Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát về môn học. Chương I: Khái quát về cơ cấu tổ chức lao động của bộ phận bếp. 1. Khái quát về cơ cấu tổ chức khách sạn và bộ phận bếp. 2. Chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng. 3. Đặc điểm lao động và các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên bếp. 4. Tổ chức phân công lao động bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng. 5. Định mức lao động và năng suất lao động ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng.	1 10	1 3	7	
2	Chương II: Lựa chọn quá trình sản xuất và thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp. 1. Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp. 2. Lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp. 3. Tổ chức các bộ phận trong khu vực sản xuất của bộ phận bếp. 4. Thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp. 5. Bố trí khu vực sản xuất trong bộ phận bếp. Kiểm tra	10	3	6	1
3	Chương III: Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp. 1. Khái niệm, ý nghĩa, đặc điểm, phân loại các trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp. 2. Giới thiệu cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp. 3. An toàn và vệ sinh trong sản xuất - chế biến	12	4	7	1
4	Chương IV: Kế hoạch sản xuất và cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp. 1. Kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp. 2. Kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp. Kiểm tra	12	4	7	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Giới thiệu khái quát về môn học.**

Thời gian: 1 giờ

Chương I: Khái quát về cơ cấu tổ chức lao động của bộ phận bếp.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Cung cấp cho học sinh những kiến thức và khái niệm cơ bản về cơ cấu tổ chức khách sạn nói chung và chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng. Yêu cầu: Học sinh phải nắm được những kiến thức trên.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái quát về cơ cấu tổ chức khách sạn và bộ phận bếp.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Cơ cấu tổ chức khách sạn.

2.1.3. Cơ cấu tổ chức bộ phận bếp.

2.2. Chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ của bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng.

2.2.1. Chức năng chung.

2.2.2. Nhiệm vụ chung.

2.2.3. Chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh.

2.2.4. Mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong khách sạn - nhà hàng.

2.3. Đặc điểm lao động và các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên bếp.

2.3.1. Khái niệm lao động của bộ phận bếp.

2.3.2. Đặc điểm lao động của bộ phận bếp.

2.3.3. Các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên bếp.

2.4. Tổ chức phân công lao động bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng.

2.4.1. Khái niệm phân công lao động.

2.4.2. Tổ chức phân công lao động trong bộ phận bếp.

2.4.2.1. Căn cứ phân công lao động.

2.4.2.2. Yêu cầu của phân công lao động.

2.4.2.3. Các hình thức phân công lao động.

2.4.2.4. Thời gian biểu làm việc ở bộ phận bếp.

2.5. Định mức lao động và năng suất lao động ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng.

2.5.1. Định mức lao động bộ phận bếp.

2.5.1.1. Khái niệm định mức lao động.

2.5.1.2. Ý nghĩa định mức lao động.

2.5.1.3. Phương pháp xác định định mức lao động.

2.5.2. Năng suất lao động bộ phận bếp.

2.5.2.1. Khái niệm.

2.5.2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất lao động.

2.5.2.3. Biện pháp nâng cao năng suất ở bộ phận bếp trong khách sạn - nhà hàng.

Chương II: Lựa chọn quá trình sản xuất và thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh nắm bắt được đặc điểm, các căn cứ và phương án lựa chọn sản xuất của bộ phận bếp.
- Cung cấp cho học sinh các kiến thức về tổ chức các bộ phận, thiết kế, bố trí khu vực sản xuất ở bộ phận bếp.
- Yêu cầu: Học sinh phải nắm được các kiến thức trên và tự liên hệ được với tình hình thực tế của hệ thống nhà hàng - khách sạn ở Việt nam.

2. Nội dung chương:

2.1. Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp.

2.1.1. Đặc điểm sản phẩm của bộ phận bếp.

2.1.2. Các căn cứ lựa chọn phương án.

2.1.3. Lựa chọn phương án sản xuất của bộ phận bếp.

2.2. Lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.1. Các loại quá trình sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.2. Căn cứ để lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.3. Lựa chọn quá trình sản xuất của bộ phận bếp.

2.3. Tổ chức các bộ phận trong khu vực sản xuất của bộ phận bếp.

2.3.1. Yêu cầu chung.

2.3.2. Yêu cầu tổ chức nơi làm việc của bộ phận bếp.

2.3.2.1. Sơ đồ tổ chức khu sản xuất - chế biến theo nguyên tắc 1 chiều.

2.3.2.2. Tổ chức khu sơ chế nguyên liệu.

2.3.2.3. Tổ chức khu vực chế biến nóng.

2.3.2.4. Tổ chức khu vực tiếp nhận thức ăn.

2.3.2.5. Tổ chức khu vực rửa dụng cụ, bát đĩa.

2.4. Thiết kế khu vực sản xuất của bộ phận bếp.

2.4.1. Đặc điểm sản phẩm và công nghệ sản xuất.

2.4.2. Các căn cứ thiết kế khu vực sản xuất trong bộ phận bếp.

2.4.3. Lựa chọn phương án thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất trong bộ phận bếp.

2.4.3.1. Lựa chọn phương án.

2.4.3.2. Thiết kế dây chuyền công nghệ.

2.4.4. Các yêu cầu thiết kế khu vực sản xuất.

2.5. Bố trí khu vực sản xuất trong bộ phận bếp.

2.5.1. Khái niệm – ý nghĩa khu vực sản xuất.

2.5.2. Các hình thức bố trí sản xuất chủ yếu của bộ phận bếp.

2.5.2.1. Bố trí theo quá trình.

2.5.2.2. Bố trí theo sản phẩm.

2.5.2.3. Bố trí cố định.

2.5.2.4. Bố trí hỗn hợp.

Chương III: Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh nắm được khái niệm, ý nghĩa, đặc điểm, phân loại các trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

- Học sinh trình bày được cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

- Học sinh hiểu được và tuân thủ an toàn và vệ sinh trong sản xuất - chế biến ở bộ phận bếp.

- Yêu cầu: Học sinh phải nắm bắt được nội dung trên.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm, ý nghĩa, đặc điểm, phân loại các trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

2.1.1. Khái niệm, ý nghĩa trang thiết bị, dụng cụ.

2.1.2. Đặc điểm trang thiết bị, dụng cụ.

2.1.3. Phân loại trang thiết bị, dụng cụ.

2.2. Giới thiệu cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.1. Yêu cầu chung đối với trang thiết bị dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.2. Giới thiệu cách sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ sản xuất của bộ phận bếp.

2.2.2.1. Thiết bị lạnh.

2.2.2.1.1. Nguyên lý chung của thiết bị lạnh.

2.2.2.1.2. Phân loại thiết bị lạnh: - Nhà lạnh.

- Tủ lạnh.

- Máy kem.

2.2.2.2. Các loại thiết bị sơ chế, cắt thái.

2.2.2.2.1. Phân loại: - Máy gọt vỏ.

- Máy say thịt.

- Máy thái.

- Máy trộn thực phẩm.

- Máy cán thực phẩm.

2.2.2.2.2. Cách sử dụng bảo quản.

2.2.2.3. Các loại thiết bị nhiệt làm chín thức ăn.

2.2.2.3.1. Phân loại: - Các loại bếp.

- Các loại lò điện, gas.

2.2.2.3.2. Cách sử dụng, bảo quản.

2.2.2.4. Các trang thiết bị và các loại dụng cụ khác.

2.2.2.4.1. Các thiết bị: - Thiết bị vệ sinh.

- Bàn sơ chế cắt thái.

- Các loại tủ.

- Các thiết bị thông hơi.

- Các thiết bị chiếu sáng.

2.2.2.4.2. Cách sử dụng, bảo quản.

2.2.2.5. Các loại dụng cụ khác.

2.2.2.5.1 Phân loại: - Các dụng cụ chứa đựng.

- Các dụng cụ đun nấu.

- Các loại dao, kéo.

- Dụng cụ cân, đong.

- Dụng cụ xay, giã.

- Các dụng cụ thao tác sơ chế, cắt thái, chế biến.

2.2.2.5.2. Cách sử dụng và bảo quản.

2.3. An toàn và vệ sinh trong sản xuất - chế biến ở bộ phận bếp.

2.3.1. An toàn trong sản xuất - chế biến.

2.3.2. Vệ sinh trong sản xuất - chế biến.

Chương IV: Kế hoạch sản xuất và cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Giúp học sinh biết lên kế hoạch sản xuất và cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.

- Yêu cầu: Học sinh phải nắm được nội dung trên.

2. Nội dung chương:

2.1. Kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Xây dựng kế hoạch.

- 2.1.2.1. Các nguyên tắc xây dựng kế hoạch.
- 2.1.2.2. Hệ thống chỉ tiêu kế hoạch.
- 2.1.2.3. Các căn cứ lập kế hoạch.
- 2.1.2.4. Điều độ kế hoạch.
- 2.1.2. Kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.
 - 2.2.1.1. Định mức tiêu dùng nguyên liệu.
 - 2.2.1.2. Cơ cấu của định mức tiêu dùng nguyên liệu.
 - 2.2.1.3. Công tác quản lý định mức tiêu dùng nguyên liệu.
- 2.2. Kế hoạch cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp.
 - 2.2.2.1. Xác định lượng nguyên liệu cần dùng.
 - 2.2.2.2. Xác định lượng nguyên liệu dự trữ.
 - 2.2.2.3. Xác định nguyên liệu cần mua.
 - 2.2.2.4. Kế hoạch mua nguyên liệu.
 - 2.2.3. Tổ chức cung ứng nguyên liệu của bộ phận bếp
 - 2.2.3.1. Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu.
 - 2.2.3.2. Tổ chức dự trữ, bảo quản nguyên liệu trong kho.
 - 2.2.3.3. Tổ chức cấp phát nguyên liệu.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng, phòng thực hành bếp.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Cung cấp cho học sinh những kiến thức tổng quát về toàn bộ quá trình tổ chức lao động, tổ chức nơi sản xuất - chế biến, tổ chức cung ứng nguyên liệu trong bộ phận bếp.
 - Kỹ năng:
 - + Hình thành cho học sinh những kỹ năng sử dụng và bảo quản một số trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu trong bộ phận bếp.
 - + Biết vận dụng vào quá trình thực hành sản xuất chế biến sản phẩm ăn uống.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện cho học sinh ý thức tự giác, yêu nghề, tính cẩn thận để phục vụ tốt cho nghiệp vụ chế biến món ăn.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).¹

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, đóng vai, tình huống. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà chuẩn bị tài liệu thảo luận, thuyết trình trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Cẩm nang vào nghề khách sạn - nhà hàng ăn uống của Nguyễn Tài Cung - Mai Khôi - Nguyễn Bích San - NXB Hà Nội năm 1991.

- Cẩm nang khách sạn - nhà hàng ăn uống của NXB Đà Nẵng năm 1999.

- Công nghệ chế biến ăn uống - Tổng cục Du lịch 2000.

- Giáo trình TCKT và an toàn lao động năm 1997 - Trường kỹ thuật ăn uống phục vụ Hà Nội.

- Giáo trình TCKT an toàn lao động năm 2001 - Trường kỹ thuật phục vụ ăn uống Hà Nội.

- Giáo trình tổ chức kỹ thuật nhà bếp năm 2002 - Trường kỹ thuật phục vụ ăn uống Hà Nội.

- Kỹ thuật chế biến ăn uống của trường Nghiệp vụ Du lịch - NXB Hà Nội năm 1990.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Tiếng Anh chuyên ngành

Mã số môn học: MH 14

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ; (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 42 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Tiếng Anh chuyên ngành là môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, nhằm trang bị cho học sinh một vốn kiến thức Tiếng Anh bao gồm các kiến thức ngữ pháp và một số từ, thuật ngữ chuyên ngành thông dụng để học sinh có thể sử dụng được các kiến thức đó trong một số tình huống nghề nghiệp phổ biến và tiếp tục học tập nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

- Tính chất: Môn học cần phải kết hợp học song song với các môn nghiệp vụ khác để tạo cơ hội cho học sinh có khả năng thực hiện tốt công việc, tạo cơ hội tìm được việc làm, góp phần hoàn thiện mục tiêu đào tạo của chuyên ngành.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Hiểu được các kiến thức ngữ pháp, từ vựng, thuật ngữ Tiếng Anh chuyên ngành thông dụng. Cụ thể là:

+ Ngữ pháp: Biết cách dùng các cấu trúc và các thì cơ bản của động từ Tiếng Anh.

+ Từ vựng: Biết một số từ vựng, thuật ngữ chuyên ngành phổ biến theo từng chủ điểm nghề nghiệp: các loại dụng cụ, thiết bị trong bếp, các loại gia vị, nước sốt, các món ăn, thực đơn,...

- Về kỹ năng: Sử dụng các kiến thức tiếng Anh chuyên ngành thông dụng để thực hành các kỹ năng giao tiếp trong các tình huống nghề nghiệp cụ thể là:

Kỹ năng nói: Có thể nói về những chủ điểm thông thường như giới thiệu bản thân, đồng nghiệp, nơi làm việc, miêu tả món ăn, hướng dẫn cách làm một món ăn, nói về sự cần thiết, nói mục đích, sở thích,... Có lối diễn đạt rõ ràng, lịch sự thể hiện được cảm xúc thông qua lời nói.

Kỹ năng nghe: Nghe hiểu được các đoạn đối thoại, độc thoại với tốc độ bình thường về các chủ điểm quen thuộc của chuyên ngành. Nghe hiểu được các yêu cầu, giải thích, hướng dẫn đơn giản. Đọc hiểu được các phần giới thiệu các món ăn ở mỗi bài.

Kỹ năng viết: Biết viết các đoạn văn ngắn, các đối thoại liên quan đến các chủ điểm nghề nghiệp. Biết viết hướng dẫn cách chế biến một món ăn, lên thực đơn,...

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ nghề nghiệp đúng đắn, có đức tính cẩn thận, chu đáo, trung thực và tác phong nhanh nhẹn, gọn gàng, sạch sẽ...

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát về môn học	1	1		
	Unit 1: Jobs and workplace	6	2	4	
2	Unit 2: Food selecting	6	3	3	
3	Unit 3: In the kitchen	6	2	4	
4	Unit 4: In the dinning room	6	2	3	1
5	Unit 5: French dishes	6	3	3	
6	Unit 6: Some European dishes	6	2	4	
7	Unit 7: Vietnamese dishes	6	2	4	
8	Unit 8: Asian Dishes	6	2	3	1
9	Unit 9: Some Sensational Salads	6	3	3	
10	Unit 10: Homemade soups	6	2	4	
11	Unit 11: Cakes for Celebrations	7	3	4	
12	Unit 12: Menu	7	3	3	1
	Cộng	75	30	42	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Giới thiệu khái quát về môn học.**

Thời gian: 1 giờ

Unit 1: Jobs and workplace.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: Present Simple.

There is/There are

3. Vocabulary: Greetings & introduction, jobs, parts of kitchen, tools & equipment used in the kitchen.

4. Pronunciation: Blending with does.

5. Listening: Introducing yourself & colleagues Describing jobs & a kitchen.

6. Speaking: Introducing yourself & colleagues Describing jobs & a kitchen.

7. Reading: Introducing yourself & colleagues Describing jobs & a kitchen.

8. Writing: Introducing yourself & colleagues Describing jobs & a kitchen.

Unit 2: Food selecting.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: Comparatives and Superlatives.

3. Vocabulary: Adjectives, words related to food, prices.

4. Pronunciation: Sentence stress.

5. Listening: Comparing food, price, equipment,...

6. Speaking: Comparing food, price, equipment,...

7. Writing: Comparing food, price, equipment,...

8. Reading: Comparing food, price, equipment,...

Unit 3: In the kitchen.

Thời gian: 6 giờ

1. Vocabulary: Verbs related to food preparation, some kinds of sauces, spices, herbs,...

2. Pronunciation: Unstress words.

3. Listening: Imperatives and describing ingredients of a dish.

4. Speaking: Imperatives and describing ingredients of a dish.

5. Reading: Imperatives and describing ingredients of a dish.

6. Writing: Imperatives and describing ingredients of a dish.

Unit 4: In the dining room.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: The Passive Voice (present simple).

3. Vocabulary: Words related to types, colors, tastes materials of dishes.

4. Pronunciation: Linked sounds.

5. Listening: Describing dishes (materials, type, color, taste).

6. Speaking: Describing dishes (materials, type, color, taste).

7. Reading: Describing dishes (materials, type, color, taste).

8. Writing: Describing dishes.

Unit 5: French dishes.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: Modal verbs (permission, obligation, prohibition).

3. Vocabulary: Words related to French food, modal verbs.

4. Pronunciation: Reduced form of ought to and have to.

5. Listening: - Describing necessity.

-Introducing some French dishes.

6. Speaking: - Describing necessity.

-Introducing some French dishes.

7. Reading: - Describing necessity.

- Introducing some French dishes.

8. Writing: -Describing necessity.

- Introducing some French dishes.

Unit 6: Some European dishes.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: Quantity adjectives (little, a little, few, a few, a lot of, much, many).

3. Vocabulary: Words and expressions relating to European dishes.

4. Pronunciation: Contractive stress.

5. Listening: - Describing quantity.

- Introducing some European dishes.

6. Speaking: - Describing quantity.

- Introducing some European dishes.

7. Reading: - Describing quantity.

- Introducing some European dishes.

8. Writing: - Describing quantity.

- Introducing some European dishes.

Unit 7: Vietnamese dishes.

Thời gian: 6 giờ

1. Presentation.

2. Language Study: Past simple.

3. Vocabulary: Words and expressions related to Vietnamese dishes.

4. Pronunciation: Reduced form of **did you**.

- 5. Listening: - Describing past events.
- Introducing some Vietnamese dishes.
- 6. Speaking: - Describing past events.
- Introducing some Vietnamese dishes.
- 7. Reading: - Describing past events.
- Introducing some Vietnamese dishes.
- 8. Writing: - Describing past events.
- Introducing some Vietnamese dishes.

Unit 8: Asian Dishes.

Thời gian: 6 giờ

- 1. Presentation.
- 2. Language Study: Present perfect.
- 3. Vocabulary: Words related to Asian Foods.
- 4. Pronunciation: Have.
- 5. Listening: - Talking about someone's experience.
- Introducing some Asian dishes.
- 6. Speaking: - Talking about someone's experience.
- Introducing some Asian dishes.
- 7. Reading: - Talking about someone's experience.
- Introducing some Asian dishes.
- 8. Writing: - Talking about someone's experience.
- Introducing some Asian dishes.

Unit 9: Some Sensational Salads.

Thời gian: 6 giờ

- 1. Presentation.
- 2. Language Study: Sequence Adverbs (first, next, then, finally).
- 3. Vocabulary: Words related to vegetables, sauces, salas,...
- 4. Pronunciation: Sentence stress.
- 5. Listening: - Giving instruction.
- Introducing some salads.
- 6. Speaking: - Giving instruction.
- Introducing some salads.
- 7. Reading: - .Giving instruction
- Introducing some salads.
- 8. Writing: - Giving instruction.
- Introducing some salad.

Unit 10: Homemade soups.

Thời gian: 6 giờ

- 1. Presentation.
- 2. Language Study: Infinitive clauses and phrases of purpose (in order to, in order for)
- 3. Vocabulary: Words and expressions related to soup, spicies, herbs...
- 4. Pronunciation: Reduced form of small Words.
- 5. Listening: - Describing purpose.
- Introducing some soups.
- 6. Speaking: - Describing purpose.
- Introducing some soups.
- 7. Reading: - Describing purpose.
- Introducing some soups.
- 8. Writing: - Describing purpose.
- Introducing some soups.

Unit 11: Cakes for Celebrations.

Thời gian: 7 giờ

1. Presentation.
2. Language Study: Why don't we...? Shall we.....? We could.....?
3. Vocabulary: Words and expressions related to cakes.
4. Pronunciation: Syllable stress.
5. Listening: - Making, accepting, rejecting suggestions.
- Introducing some cakes.
6. Speaking: - Making, accepting, rejecting suggestions.
- Introducing some cakes.
7. Reading: - Making, accepting, rejecting suggestions.
- Introducing some cakes.
8. Writing: - Making, accepting, rejecting suggestions.
- Introducing some cakes.

Unit 12: Menu.

Thời gian: 7 giờ

1. Presentation.
2. Language Study: Likes and Dislikes.
3. Vocabulary: Words and expressions related to types of menus.
4. Pronunciation: Question intonation.
5. Listening: - Describing likes and dislikes.
- Introducing some samples of menus.
6. Speaking: - Describing likes and dislikes.
- Introducing some samples of menus.
7. Reading: - Describing likes and dislikes.
- Introducing some samples of menus.
8. Writing: - Describing likes and dislikes.
- Introducing some samples of menus.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng, đài và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, tranh ảnh minh họa, đồ dùng dạy học...
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Trang bị cho học sinh một vốn kiến thức Tiếng Anh bao gồm các kiến thức ngữ pháp và một số từ, thuật ngữ chuyên ngành thông dụng về lĩnh vực kinh doanh du lịch và chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.
 - Kỹ năng: Học sinh có thể sử dụng được các kiến thức đó trong một số tình huống nghề nghiệp phổ biến và tiếp tục học tập nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp. Học sinh có khả năng thực hiện tốt công việc, tạo cơ hội tìm được việc làm.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành lòng yêu nghề, say mê công việc.
2. Phương pháp:
 - Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Tiếng Anh chuyên ngành 75 giờ được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp khối ngành du lịch, khách sạn và kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Phương pháp dạy học chủ yếu là giảng bài trên lớp và làm bài tập áp dụng. Giáo viên dùng các thủ pháp sư phạm như: gợi mở, diễn giải, phát vấn, trắc nghiệm,... để truyền đạt kiến thức và hướng dẫn học sinh cách làm các bài tập áp dụng. Kết hợp với bộ môn nghiệp vụ tạo điều kiện cho học sinh tham quan phòng thực hành để các em trực tiếp quan sát các dụng cụ, trang thiết bị trong bếp cũng như các nguyên liệu chế biến món ăn., giúp cho các em tiếp thu kiến thức ngoại ngữ tốt hơn.

- Đối với người học: Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà chuẩn bị tài liệu thảo luận, thuyết trình trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Unit 2, Unit 5, Unit 7, Unit 8, Unit 12...

4. Tài liệu tham khảo:

- "English for Hotel staff", Kate Schrago Lorden, 1994 Bell & Hyman Limited.
 - "A course for Restaurant and Bar staff", Bùi Quang Đông - Anh ngữ Du lịch, NXB Trẻ 1997.
 - "Hotel English" Tuyết Sơn + Thu Hà. Nhà in Thành Công 2000.
 - "English conversation for restaurant service", Nguyễn Thành Yên (b/d) – NXB TPHCM tháng 11/2001.
 - "Ready to order" Anne Baude, Montserrat Iglesias and Anne Inesta, 2002 Pearson Education Limited.
 - "Spoken English for restaurant staff" – Nguyễn Thành Yên (b/d) – NXB TPHCM tháng 7/2002.
 - "English for the Hotel & Tourist Industry", Nguyễn Thanh Chương – Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn và du lịch. NXB khoa học và xã hội 2003.
 - "Managing Food & Beverage Service" Sue Bernett MBA MNCIMA DMATP. Wald University service of Canada.
 - Periplus Mini Cookbooks, Berkeley Book Pte Ltd, Singapore.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Xây dựng thực đơn

Mã số môn học: MH 15

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Xây dựng thực đơn là môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo ngành kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này cần được thực hiện cùng với các môn học chuyên môn các môn nghiệp vụ khác.

- Tính chất: Đây là môn học quan trọng trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn. Học sinh cần có những hiểu biết căn bản về nghiệp vụ chế biến món ăn, sử dụng một cách có khoa học trong hoạt động kinh doanh ăn uống.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Trang bị một số kiến thức cơ bản về khẩu vị, phong tục tập quán ăn uống của Việt Nam và một số nước trên thế giới giúp học sinh vận dụng để xây thực đơn phù hợp với các đối tượng khách. Giúp học sinh hiểu rõ các căn cứ và nguyên tắc khi xây dựng thực đơn, phương pháp dựng thực đơn, cách thức trình bày thực đơn.

- Về kỹ năng: Hình thành một số kỹ năng xây dựng các loại thực đơn phù hợp với các bữa ăn và các loại tiệc. Có kỹ năng nhất định trong tính toán, xây dựng các loại thực đơn. Đảm bảo các yêu cầu về thời gian, độ chính xác, khoa học, hợp lý, phù hợp với nguyên tắc xây dựng thực đơn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành đức tính cẩn thận, tính toán chính xác, lòng yêu nghề, rèn luyện tác phong kỷ luật cao trong lao động.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu: Giới thiệu khái quát môn học.	1	1		
2	Chương 1: Cơ cấu bữa ăn.	14	4	9	1
3	Chương 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn. Kiểm tra.	15	5	9	1

4	Chương 3: Phương pháp xây dựng thực đơn. Kiểm tra.	15	5	9	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu. Giới thiệu khái quát môn học.

Thời gian: 1 giờ

Chương 1: Cơ cấu bữa ăn.

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu: Biết được khẩu vị, tập quán ăn uống và các nhân tố ảnh hưởng đến khẩu vị, tập quán ăn uống. Hiểu được các bữa ăn, bữa tiệc, cấu trúc món ăn trong bữa.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm chung về khẩu vị và tập quán ăn uống.

2.1.1. Khẩu vị ăn uống.

2.1.2. Tập quán ăn uống.

2.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến khẩu vị ăn uống và tập quán ăn uống.

2.2.1. Nhân tố khách quan.

2.2.2. Nhân tố chủ quan.

2.3. Các bữa ăn trong ngày.

2.3.1. Các bữa ăn chính.

2.3.2. Các bữa ăn phụ.

2.4. Cấu trúc món ăn trong các bữa ăn.

2.4.1. Phần khai vị.

2.4.2. Phần ăn chính.

2.4.3. Phần tráng miệng.

5. Các loại tiệc.

2.5.1. Tiệc đứng.

2.5.2. Tiệc ngồi.

Chương 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu: Giúp học sinh:

- Hiểu rõ khái niệm, cách phân loại và vai trò của thực đơn.
- Nắm được cấu tạo, cách trình bày một số thực đơn thông dụng.
- Hiểu được các căn cứ và nguyên tắc khi xây dựng thực đơn.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm và vai trò của thực đơn.

2.1.1. Khái niệm.

2.1.2. Vai trò.

2.1.3. Phân loại.

2.2. Cấu tạo thực đơn.

2.2.1. Thực đơn tự chọn.

2.2.2. Thực đơn bữa ăn.

- 2.3. Căn cứ để xây dựng thực đơn.
 - 2.3.1. Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn.
 - 2.3.2. Xây dựng thực đơn chọn món.
 - 2.3.3. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt.
 - 2.3.4. Xây dựng thực đơn dài ngày.

Chương 3: Phương pháp xây dựng thực đơn.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình để xây dựng các thực đơn thông dụng.
- Hiểu rõ trình tự và các phương pháp tính toán để xây dựng các thực đơn thông dụng.
- Xây dựng các thực đơn đảm bảo tính chính xác, khoa học, hợp lý, thời gian cho phép.

2. Nội dung:

- 2.1. Quy trình xây dựng thực đơn.
- 2.2. Thực đơn áp đặt.
- 2.3. Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn.
- 2.4. Xây dựng thực đơn chọn món.
- 2.5. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt.
- 2.6. Xây dựng thực đơn dài ngày.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng thực đơn, nguyên tắc và phương pháp xây dựng thực đơn trong bữa ăn, bữa tiệc thông dụng. Góp phần quan trọng trong việc nâng cao nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn.
- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng xây dựng các loại thực đơn với các bữa ăn khác nhau. Biết tính toán chính xác, vận dụng và đáp phù hợp với nhu cầu của khách hàng theo các bữa ăn cụ thể.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành đức tính cẩn thận, tính toán chính xác, lòng yêu nghề, rèn luyện tác phong kỷ luật cao trong lao động.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Xây dựng thực đơn 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, làm bài tập nhóm. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực tham gia vào bài giảng. Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà, chuẩn bị thảo luận trên lớp.

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

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình Phương pháp xây dựng thực đơn - Trường TC Thương Mại Du Lịch - 2006.
- Giáo trình cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm ăn uống của trường Đại học Thương Mại.
- Vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương mại.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Lý thuyết chế biến món ăn

Mã số môn học: MH 16

Thời gian thực hiện môn học: 150 giờ; (Lý thuyết: 75 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 70 giờ; kiểm tra: 5 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Lý thuyết chế biến món ăn là môn học chuyên ngành với thời gian 150 giờ được học xen kẽ các kỳ đầu của khóa học. Môn học này có tính chất hỗ trợ tính tích cực cho phần thực hành và là môn thi tốt nghiệp.

- Tính chất: Đây là môn học bắt buộc quan trọng trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này mang tính kỹ thuật được cụ thể hóa ở các chương mục của môn học.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Trang bị cho học sinh những kiến thức chuyên môn nghề nghiệp từ kỹ thuật sơ chế các nguyên liệu động thực vật đến kỹ thuật trình bày món ăn, kiến thức chung về kỹ thuật chế biến xốt, xúp, nước dùng, kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng đồng thời cho học sinh có được hiểu biết cơ bản về khẩu vị và phong tục tập quán ăn uống của Việt Nam và một số nước trên thế giới.

- Về kỹ năng: Học sinh hiểu được cấu trúc của một thực đơn và có khả năng xây dựng thực đơn cho các bữa ăn hàng ngày, bữa tiệc thông dụng trong các nhà hàng khách sạn 3 sao.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành lòng yêu nghề, say mê học tập.

+ Nâng cao ý thức trong công việc.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I: Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu.	20	10	10	

2	Chương II: Kỹ thuật cắt thái - tía hoa, trang trí và trình bày món ăn	22	11	10	1
3	Chương III: Phối hợp nguyên liệu - Gia vị	22	11	10	1
4	Chương IV: Các phương pháp làm chín món ăn	20	10	10	
5	Chương V: Kỹ thuật chế biến nước dùng xốt, xúp	22	11	10	1
6	Chương VI: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng	22	11	10	1
7	Chương VII: Thực đơn	22	11	10	1
	Cộng	150	75	70	5

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG I: KỸ THUẬT SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU ĐỘNG, THỰC VẬT

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh những kiến thức về kỹ thuật sơ chế nguyên liệu động, thực vật cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn. Sau khi học xong giúp học sinh nắm vững cách:

- Sơ chế động vật tiêu.
- Sơ chế thực vật tươi.
- Sơ chế thực, động vật khô.

2. Nội dung chương:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU CỦA KỸ THUẬT SƠ CHẾ:

1. Mục đích:

2. Yêu cầu:

- Vệ sinh tinh khiết nguyên liệu.
- Giữ giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu.
- Phù hợp với yêu cầu của kỹ thuật chế biến món ăn.

II. QUY TRÌNH SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU ĐỘNG VẬT TƯƠI SỐNG.

1. Quy trình chung:

- 1.1. Làm chết động vật.
- 1.2. Làm sạch lông, sạch da, sạch vảy.
- 1.3. Rửa sạch ngoài da.
- 1.4. Mổ để lấy nội tạng.
- 1.5. Rửa sạch sau khi mổ.
- 1.6. Làm sạch nội tạng.
- 1.7. Pha lọc và phân loại thịt.
- 1.8. Chế biến hoặc bảo quản.

2. Quy trình cụ thể sơ chế các loại động vật.

- 2.1. Quy trình sơ chế bò.
- 2.2. Quy trình sơ chế lợn.
- 2.3. Quy trình sơ chế dê.
- 2.4. Quy trình sơ chế thỏ.
- 2.5. Quy trình sơ chế gà.
- 2.6. Quy trình sơ chế vịt.
- 2.7. Quy trình sơ chế chim.
- 2.8. Quy trình sơ chế cá.
- 2.9. Quy trình sơ chế tôm.
- 2.10. Quy trình sơ chế cua.
- 2.11. Quy trình sơ chế ốc.
- 2.12. Quy trình sơ chế ếch.
- 2.13. Quy trình sơ chế lươn.
- 2.14. Quy trình sơ chế ba ba.
- 2.15. Quy trình sơ chế mực tươi.

III. QUY TRÌNH SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU THỰC VẬT TƯƠI:

1. Quy trình chung:

- 1.1. Chọn lọc.
- 1.2. Rửa sạch.

2. Quy trình cụ thể sơ chế các loại thực vật tươi:

2.1. Quy trình sơ chế rau ăn lá:

- Bắp cải.
- Rau cải xanh.
- Rau cải Trung Quốc.
- Rau ngót.
- Spinat.
- Rau bí ngô.
- Rau cải cúc.
- Rau dền.
- Rau mùng tơi.
- Rau đay.

2.2. Rau ăn thân và ăn lá:

- Cần tây.

- Cần Việt Nam.
- Tỏi tây.
- Măng tây.
- Rau muống.

2.3. Rau ăn quả:

- Bí đỏ.
- Bí xanh.
- Mướp.
- Xu xu.
- Bầu.
- Cà chua.
- Dưa chuột.
- Cà tím.
- Các loại đỗ.

2.4. Rau ăn củ:

- Cà rốt.
- Củ cải.
- Củ cải đỏ.
- Củ dền.
- Su hào.
- Khoai tây.
- Củ đậu.

2.5. Rau ăn hoa:

- Hoa lơ trắng.
- Hoa lơ xanh.

2.6. Rau ăn bẹ:

- Hành tây.
- Fenonil.

2.7. Rau ăn mầm:

- Giá đỗ
- Ngó sen

2.8. Nấm:

- Nấm nuôi.
- Nấm rừng.

IV. QUY TRÌNH SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU ĐỘNG THỰC VẬT KHÔ:

1. Quy trình chung:

1.1. Ngâm nước:

- Ngâm nước lạnh;
- Ngâm nước nóng;
- Ngâm nước phèn.

1.2. Chọn lọc.

1.3. Rửa sạch.

2. Quy trình sơ chế cụ thể:

2.1. Nguyên liệu động vật khô:

- Hải sâm khô.
- Vây cươc.
- Bống cá.
- Bống bì.
- Cá mực khô.

2.2. Nguyên liệu thực vật khô:

- Hạt sen khô.
- Mộc nhĩ.
- Nấm hương.
- Rau câu.
- Măng khô.

CHƯƠNG II. KỸ THUẬT CẮT THÁI - TỈA HOA TRANG TRÍ VÀ TRÌNH BÀY MÓN ĂN.

Thời gian: 22 giờ

1. Mục tiêu: Trang bị cho học sinh những kiến thức chung về các phương pháp cắt thái, phương pháp tỉa hoa bằng củ, quả, và các phương pháp trình bày món ăn sao cho phù hợp với từng loại món ăn chế biến. Giúp học sinh nắm được:

- Mục đích, yêu cầu của kỹ thuật cắt thái.
- Các phương pháp cắt thái.
- Các loại hình dạng nguyên liệu.
- Phương pháp tỉa hình bằng phẳng, hình khối.
- Phương pháp trình bày món ăn.

2. Nội dung chương:

A. KỸ THUẬT CẮT THÁI.

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU CỦA KỸ THUẬT CẮT THÁI.

1. Mục đích:

2. Yêu cầu:

2.1. Cắt thái phải phù hợp với yêu cầu của món ăn.

2.2. Cắt thái phải dứt khoát, gọn gàng và phù hợp.

2.3. Cắt thái phải đạt tính thẩm mỹ của món ăn.

2.4. Sử dụng nguyên liệu hợp lý.

II. DỤNG CỤ CẮT THÁI.

1. Dao.

2. Thớt.

3. Kéo.

4. Máy cắt thái.

5. Máy cưa xương.

6. Máy xay thịt.

7. Các loại bàn nạo.

III. CÁC PHƯƠNG PHÁP CẮT THÁI.

1. Cắt, gọt.

2. Thái.

3. Lạng.

4. Khía.

5. Chặt.

6. Băm.

7. Khoét.

8. Dàn.

9. Đập.

IV. CÁC LOẠI HÌNH DẠNG NGUYÊN LIỆU:

1. Hình vuông.

2. Hình chữ nhật.

3. Hình thoi.

4. Hình quân cờ.

5. Hình con trỉ.

6. Hình hạt lựu.

7. Hình móng lợn.

8. Hình chân hương.

V. KỸ THUẬT CẮT THÁI ĐỐI VỚI MỘT SỐ NGUYÊN LIỆU ĐẶC BIỆT.

1. Hành tây.
2. Khoai tây.
3. Măng tây.
4. Tỏi tây.
5. Bắp cải.

B. KỸ THUẬT CẮT TỈA HOA TRANG TRÍ.

I. DỤNG CỤ TỈA HOA.

1. Dao nhỏ tỉa hoa.
2. Kéo.
3. Bộ tỉa hoa nghệ thuật.
4. Máy cắt thái.

II. NGUYÊN LIỆU ĐỂ TỈA HOA.

1. Yêu cầu phẩm chất nguyên liệu.
2. Các loại nguyên liệu tỉa hoa.

- 2.1. Đu đủ xanh.
- 2.2. Cà rốt.
- 2.3. Su hào.
- 2.4. Khoai tây.
- 2.5. Củ dền.
- 2.6. Dưa chuột.
- 2.7. Cà chua.
- 2.8. Củ cải trắng, đỏ.
- 2.9. Dưa hấu, vàng.
- 2.10. Hành hoa, hành tây
- 2.11. Ớt, dưa, tỏi tây...

3. Các nguyên liệu phụ.

- 3.1. Phèn chua.
- 3.2. Vôi tôi.
- 3.3. Phẩm màu.

III. YÊU CẦU KỸ THUẬT TỈA HOA.

1. Tỉa đều.
2. Tỉa đẹp.

IV. YÊU CẦU KỸ THUẬT TỈA HOA.

Các bước thao tác chung.

- 1.1. Pha khối.
- 1.2. Tỉa khối.
- 1.3 Thái mỏng.
- 2. Phương pháp tỉa các loại hình phẳng.
 - 2.1. Hình vuông.
 - 2.2. Hình chữ nhật.
 - 2.3. Hình thoi.
 - 2.4. Hình tam giác.
 - 2.5. Hình tròn.
 - 2.6. Hình lá.
 - 2.7. Hình cong.

V. PHƯƠNG PHÁP TỈA HOA TRANG TRÍ.

- 1. Các bước thao tác chung.
 - 1.1. Pha khối.
 - 1.2. Sửa khối.
 - 1.3. Chẻ và sửa cánh.
 - 1.4. Uốn cánh.
 - 1.5. Ngâm nước phèn.
 - 1.6. Nhuộm màu.
 - 1.7. Trang trí.
- 2. Phương pháp tỉa một số hoa trang trí.
 - 2.1. Hoa lan.
 - 2.2. Hoa Hồng.
 - 2.3. Hoa sen.
 - 2.4. Hoa phù dung.
 - 2.5. Hoa cúc.
- 3. Phương pháp tỉa hoa một số nguyên liệu đặc biệt.
 - 3.1. Khoai tây.
 - 3.2. Cà chua.
 - 3.3. Dưa chuột.
 - 3.4. Dưa hấu, dưa vàng.
 - 3.5. Trứng chim cút.

C. PHƯƠNG PHÁP TRÌNH BÀY MÓN ĂN.

I. YÊU CẦU CỦA TRÌNH BÀY MÓN ĂN.

1. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn.
2. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất đặc điểm của dụng cụ.
3. Trình bày món ăn phải đẹp, hấp dẫn.
4. Món ăn phải được đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, gọn gàng.

II. PHƯƠNG PHÁP TRÌNH BÀY MÓN ĂN.

1. Đối với các món ăn nguội và khô.
 - 1.1. Các món ăn khai vị.
 - 1.2. Các món ăn chính.
 - Các món ăn có sance mayonnaise.
 - Món ăn có chất keo đông.
 - Các món ăn nhồi thịt.
 - Các món ăn galantin
 - Các món ăn theo miếng.
2. Đối với các món ăn nóng và ướt.
 - 2.1. Các món xúp.
 - 2.2. Các món thủy, hải sản.
 - 2.3. Các món nấu.
3. Đối với các món tráng miệng.
 - 3.1. Các món bánh.
 - 3.2. Món ăn tráng miệng.
 - 3.3. Các món kem.

CHƯƠNG III. PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU, GIA VỊ.

Thời gian: 22 giờ

1. Mục tiêu: - Trang bị học sinh kiến thức về phối hợp nguyên liệu.
 - Trang bị học sinh kiến thức về đặc tính công dụng của mỗi loại gia vị.
 - Trang bị học sinh cách sử dụng gia vị.

Yêu cầu: - Nắm được phương pháp phối hợp nguyên liệu.

- Nắm được tác dụng của gia vị.
- Nắm được phương pháp sử dụng gia vị.

2. Nội dung chương:

A. PHƯƠNG PHÁP PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU.

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU CỦA PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU:

1. Điều chỉnh lượng thực, thực phẩm trong món ăn hay trong bữa ăn.
2. Tăng tính cảm quan của món ăn.
3. Tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn.

II. NGUYÊN TẮC CỦA PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU.

1. Phối hợp đủ về số, khối lượng các nguyên liệu.
 - 1.1. Phối hợp các nguyên liệu.
 - 1.2. Phối hợp về số lượng của từng nguyên liệu.
2. Phối hợp đủ về số lượng và chất lượng của từng nguyên liệu.
3. Phối hợp đúng với tính chất của nguyên liệu.

B. GIA VỊ.

I. KHÁI NIỆM.

1. Vai trò của gia vị trong món ăn.
2. Khái niệm gia vị.
3. Phân loại gia vị.

II. TÁC DỤNG CỦA GIA VỊ ĐỐI VỚI MÓN ĂN.

1. Làm tăng mùi vị, màu sắc của món ăn.
2. Làm thay đổi mùi vị, màu sắc của món ăn.
3. Làm tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn.
4. Làm tăng tính thẩm mỹ của món ăn.

II. ĐẶC TÍNH CÔNG DỤNG CỦA CÁC LOẠI GIA VỊ.

1. Gia vị mặn.
 - * Muối.
 - * Nước mắm.
 - * Ma ri, xì dầu.
 - * Tương.
2. Gia vị ngọt:
 - * Đường kính.
 - * Mạch nha.
 - * Mì chính.
 - * Mật ong.
3. Gia vị chua:
 - * Dấm.
 - * Chanh.
 - * Quả dứa, khế, tai chua.
4. Gia vị cay:
 - * Hạt tiêu.
 - * Ớt.

* Gừng.

* Giềng.

5. Gia vị thơm:

* Hành.

* Tỏi.

* Rau mùi thơm.

* Tía tô, thì là...

6. Gia vị thơm:

* Bột cà ri.

* Ngũ vị hương.

* Hùng lừ.

7. Gia vị rau, củ quả:

* Tỏi tây.

* Cần tây.

* Cà rốt.

* Cà chua.

* Hành tây.

8. Gia vị béo:

* Dầu thực vật.

* Bơ.

* Pho mát.

* Mỡ động vật.

9. Gia vị rượu bia.

* Rượu.

* Bia.

10. Gia vị Âu.

* Persl.

* Lanrier.

* Menthe.

* Basilic.

* Thynm.

V. PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG GIA VỊ.

1. Gia vị phải phù hợp với yêu cầu của món ăn.

2. Sử dụng gia vị đúng liều lượng.

3. Sử dụng gia vị đúng phương pháp.

CHƯƠNG IV: PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu: - Trang bị học sinh kỹ thuật chế biến món ăn bằng các phương pháp khác nhau.

- Trang bị học sinh các nguyên tắc làm chín món ăn.

Yêu cầu: - Nắm được các nguyên tắc làm chín.

- Phân biệt được các phương pháp làm chín món ăn.

2. Nội dung chương:

A. LÀM CHÍN THỰC PHẨM BẰNG PHƯƠNG PHÁP ĐUN NÓNG ƯỚT.

I. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN THỰC PHẨM BẰNG ĐUNG TRONG NƯỚC.

1. Luộc.

2. Chần, nhúng, dội.

3. Nấu.

4. Ninh, hầm.

5. Kho, rim.

6. Om.

II. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN THỰC PHẨM BẰNG HƠI NƯỚC NÓNG.

1. Hấp.

2. Tần.

3. Tráng.

B. LÀM CHÍN THỰC PHẨM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN NÓNG KHÔ.

I. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN BẰNG CHẤT BÉO.

1. Rán.

2. Chao mỡ.

3. Quay.

3.1. Quay trong nồi.

3.2. Quay trong chảo.

3.3. Quay dội mỡ.

II. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN BẰNG LỬA TRỰC TIẾP.

1. Nướng.

2. Quay than.

3. Thui.

4. Rang: * Rang trực tiếp.

* Rang gián tiếp.

C. PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN BẰNG LÊN MEN MUỐI CHUA RAU QUẢ.

I. CƠ SỞ SINH HÓA CỦA MUỐI CHUA RAU QUẢ.

1. Giai đoạn 1.
2. Giai đoạn 2.
3. Giai đoạn 3.

II. NGUYÊN LIỆU:

1. Các loại rau, củ, quả.
2. Muối.
3. Các loại nguyên liệu khác.

III. DỤNG CỤ CHẾ BIẾN:

1. Dụng cụ chứa đựng.
2. Dụng cụ nén.

IV. KỸ THUẬT MUỐI CHUA RAU QUẢ.

1. Các loại dưa nén.
2. Các loại muối nhanh.

V. YÊU CẦU KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM MUỐI CHUA.

1. Trạng thái.
2. Màu sắc.
3. Mùi vị.

CHƯƠNG 5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DỪNG, XỐT, XÚP. Thời gian: 22 giờ

1. Mục tiêu: - Trang bị cho học sinh kiến thức về nước dưng, xốt, xúp.
- Trang bị cho học sinh về kỹ thuật chế biến nước dưng, xốt, xúp.

Yêu cầu: - Nắm được kỹ thuật chế biến nước dưng.

- Nắm được kỹ thuật chế biến xúp.
- Nắm được kỹ thuật chế biến.

2. Nội dung:

A. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DỪNG.

I. KHÁI QUÁT CHUNG:

1. Nước dưng để chế biến món ăn Á.
2. Nước dưng để chế biến món ăn Âu.
3. Nguyên liệu để chế biến nước dưng.

II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DỪNG.

1. Kỹ thuật chế biến nước dưng Á.
2. Kỹ thuật chế biến nước dưng Âu.

- 2.1. Nước dùng xương và nước dùng thịt.
- 2.2. Nước dùng bê.
- 2.3. Nước dùng gia cầm.
- 2.4. Nước dùng cá.
- 2.5. Nước dùng các loại rau.
- 2.6. Nước dùng thú rừng.

B. KỸ THUẬT CHẾ BIẾT XỐT.

I. KHÁI QUÁT CHUNG.

1. Khái niệm.
2. Phân loại xốt.

II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CƠ BẢN.

1. Kỹ thuật chế biến nước dư.
 - 1.1. Nước dư trắng.
 - 1.2. Nước dư bê.
 - 1.3. Nước dư trâu.
 - 1.4. Nước dư cá.
 - 1.5. Nước dư củ quả.
2. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ.
 - 2.1. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ trắng.
 - 2.2. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu.
 - 2.3. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu ngà.
 - 2.4. Kỹ thuật chế biến một số xúp ứng dụng.
3. Kỹ thuật chế biến một số món xúp khác.
 - 3.1. Xúp sữa.
 - 3.2. Xúp sữa nấu với các loại tằm, hạt.
 - 3.3. Xúp nấu với các loại rau.

CHƯƠNG VI: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ CÁC MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG.

Thời gian: 22 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị khái niệm về bánh Việt Nam và bánh Âu.
- Trang bị kiến thức về kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng.

Yêu cầu: - Nắm được kỹ thuật chế biến một số bánh Việt Nam.

- Nắm được kỹ thuật chế biến bánh Âu.
- Nắm được kỹ thuật chế biến kem.

- Nắm được kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng.

2. Nội dung:

A. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VIỆT NAM.

I. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ BÁNH VIỆT NAM.

1. Phân loại bánh.
2. Nguyên liệu để chế biến bánh.
3. Dụng cụ làm bánh.

II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH.

1. Kỹ thuật chế biến một số loại bột cơ bản.
 - 1.1. Kỹ thuật chế biến bột thô.
 - 1.2. Kỹ thuật chế biến tinh bột.
2. Cách nhào thành bột và lên men bột.
 - 2.1. Cách làm bột giống.
 - 2.2. Cách nhào bột.
 - 2.3. Cách sủ bột.
3. Cách chế biến một số đường cơ bản.
 - 3.1. Cách lọc đường.
 - 3.2. Cách hoán đường.
 - 3.3. Cách thắng đường.
4. Cách chế biến nhân bánh.
 - 4.1. Nhân bánh ngọt.
 - 4.2. Nhân bánh mặn.
5. Cách làm chín bánh.
 - 5.1. Phương pháp làm chín bằng nước.
 - 5.2. Phương pháp làm chín bằng hơi nước.
 - 5.3. Phương pháp làm chín bằng chắt béo.
 - 5.4. Phương pháp làm chín bằng bếp lửa trực tiếp.
 - 5.5. Phương pháp làm chín hỗn hợp.
6. Kỹ thuật chế biến một số bánh cơ bản.
 - 6.1. Các loại bánh ngọt.
 - 6.2. Các loại bánh mặn.

B. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH ÂU.

I. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ BÁNH ÂU

1. Phân loại bánh.

2. Nguyên liệu để chế biến bánh.

II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH.

1. Kỹ thuật chế biến bột bánh.

1.1. Đặc điểm của bột bánh.

1.2. Kỹ thuật chế biến các loại bánh.

* Bột gập.

* Bột dùng sức nóng.

* Bột savoa.

* Bột bitquy.

2. Kỹ thuật chế biến Kem (cremè).

2.1. Cremè pâtissier.

2.2. Cremè chantilly.

2.3. Cremè beurre.

2.4. Cremè galatin.

3. Kỹ thuật chế biến đường.

- Các giai đoạn khi nấu đường.

4. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh cơ bản.

4.1. Gateaux.

4.2. Choux a la cremè.

4.3. Paté chaud.

C. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG.

1. Khát quát chung về kem.

2. Nguyên liệu để chế biến kem.

3. Kỹ thuật chế biến kem.

3.1. Kem cà phê.

3.2. Kem socola.

3.3. Kem caramen.

3.4. Kem dừa.

II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG KHÁC.

1. Crenn caramel.

2. Crepe au suzette.

3. Mousse.

4. Puddings.

1. Mục tiêu:

- Trang bị học sinh kiến thức về phong tục tập quán, khẩu vị ăn uống của người Việt Nam, châu Á, châu Âu, châu Mỹ.
- Trang bị kiến thức về chế độ ăn kiêng.
- Trang bị kiến thức về xây dựng thực đơn.

Yêu cầu: - Nắm được khẩu vị, phong tục tập quán ăn uống của Việt Nam, Châu Á, Châu Âu, Châu Mỹ.

- Nắm được chế độ ăn kiêng.
- Biết được cách xây dựng thực đơn.

2. Nội dung:

I. KHẨU VỊ TẬP QUÁN ĂN UỐNG.

1. Các yếu tố ảnh hưởng:

- 1.1. Địa lý, khí hậu.
- 1.2. Lịch sử văn hóa.
- 1.3. Tôn giáo.
- 1.4. Đặc điểm nghề nghiệp.

2. Khẩu vị, tập quán một số nước trên thế giới.

- 2.1. Việt Nam.
- 2.2. Trung Quốc.
- 2.3. Hàn Quốc.
- 2.4. Nhật Bản.
- 2.5. Thái Lan.
- 2.6. Ấn Độ.
- 2.7. Pháp.
- 2.8. Italia.
- 2.9. Đức.
- 2.10. Anh.
- 2.11. Nga.
- 2.12. Ba Lan.
- 2.13. Các nước châu Mỹ.
- 2.14. Các nước châu Phi.

II. CHẾ ĐỘ ĂN KIÊNG.

1. Chế độ ăn kiêng theo tôn giáo.

- 1.1. Đạo hồi.
- 1.2. Đạo phật.

- 1.3. Đạo thiên chúa giáo.
2. Chế độ ăn kiêng theo bệnh tật.
 - 2.1. Bệnh đau dạ dày.
 - 2.2. Bệnh tiểu đường.
 - 2.3. Bệnh huyết áp cao.

III. TÍNH CHẤT ĐẶC ĐIỂM CÁC BỮA ĂN VÀ CÁC BỮA TIỆC.

1. Các bữa ăn.
 - 1.1. Bữa ăn sáng.
 - 1.2. Bữa ăn trưa.
 - 1.3. Bữa ăn tối.
 - 1.4. Đối với các bữa phụ trong ngày.
2. Các loại tiệc:
 - 2.1. Tiệc nóng (tiệc ngồi).
 - 2.2. Tiệc nguội (tiệc đứng).
 - 2.3. Tiệc rượu.
 - 2.4. Tiệc trà.

IV. THỰC ĐƠN.

1. Khái niệm.
2. Các loại thực đơn.
3. Nguyên tắc cấu tạo thực đơn.
 - 3.1. Bữa ăn sáng.
 - 3.2. Bữa ăn trưa.
 - 3.3. Bữa ăn tối.
 - 3.4. Tiệc nóng (tiệc ngồi).
 - 3.5. Tiệc nguội (tiệc đứng).
 - 3.6. Tiệc rượu.
 - 3.7. Tiệc trà.
4. Những cơ sở xây dựng thực đơn:
 - 4.1. Dựa trên tiêu chuẩn ăn của khách.
 - 4.2. Dựa vào tiêu chuẩn phí của đơn vị kinh doanh.
 - 4.3. Khẩu vị ăn của khách.
 - 4.4. Tôn giáo, dân tộc.
 - 4.5. Nghề nghiệp.
 - 4.6. Địa lý, khí hậu.

4.7. Trang thiết bị dụng cụ.

4.8. Trình độ kỹ thuật của nhân viên nhà bếp.

5. Hình thức thực đơn.

V. XÂY DỰNG MỘT SỐ THỰC ĐƠN MẪU.

1. Bữa sáng (Âu - Á).

2. Bữa ăn trưa (Âu - Á).

3. Bữa ăn tối. (Âu - Á).

4. Tiệc nóng (Âu - Á).

5. Tiệc nguội (Âu - Á).

6. Tiệc rượu.

7. Tiệc trà.

VI. LUYỆN TẬP.

Học sinh xây dựng thực đơn theo các bữa như đã hướng dẫn mẫu.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng, phòng thực hành.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, giáo án, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, các nguyên vật liệu cần thiết.

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh nắm vững kiến thức chuyên môn nghề nghiệp từ kỹ thuật sơ chế các nguyên liệu động thực vật đến kỹ thuật trình bày món ăn, kiến thức chung về kỹ thuật chế biến xốt, xúp, nước dùng, kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng, đồng thời có hiểu biết cơ bản về khẩu vị và phong tục tập quán ăn uống của Việt Nam và một số nước trên thế giới.

- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng xây dựng thực đơn cho các bữa ăn hàng ngày, bữa tiệc thông dụng trong các nhà hàng khách sạn, nắm vững quy trình trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành đức tính cẩn thận, yêu nghề, thái độ nghiêm túc, kỷ luật khi học tập và làm việc sau này.

+ Ý thức nghiêm túc trong nghiên cứu, làm các bài tập ứng dụng của bài học.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Lý thuyết chế biến món ăn 150 giờ (6 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ Trung cấp chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: Thuyết trình, pháp vấn, thảo luận, và chia nhóm thực hành. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực tham gia vào bài giảng. Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu tài liệu ở nhà, chuẩn bị thảo luận, thực hành trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Kỹ thuật sơ chế động, thực vật.

- Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu.

- Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúp.

- Biết xây dựng thực đơn.

4. Tài liệu tham khảo:

- Tổng cục Du lịch Việt nam *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* Hà nội 2000.

- Lê Thanh Xuân (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn NVKTKS *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống* Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hà nội 1998.

- Vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương mại.

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

- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm ăn uống của trường Đại học Thương mại.

- Giáo trình *"Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống"* Nguyễn Hữu Thủy - 2006. NXB Hà Nội.

- Cục ăn uống và phục vụ công cộng. *"Hướng dẫn làm bánh Pháp"*. NXB PN 1997.

- Đào Thu Phương. *"Nghệ thuật trang trí bánh kem"*. NXBPN - TP HCM 1992.

- Hà Huy Khôi - Từ Giấy. *"Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe"*. NXB Y học 1998.

- Lê Văn Thụ. *"Nghệ thuật trang trí món ăn và tiệc"*. NXB Thống kê 2003

- Trường Đại học Thương mại. *"Thương phẩm học hàng thị trường"*. 1992.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Thực hành chế biến món ăn

Mã số môn học: MH 17

Thời gian thực hiện môn học: 180 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 175 giờ; kiểm tra: 5 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thực hành chế biến món ăn là môn học chuyên ngành quan trọng trong chương trình đào tạo người kỹ thuật viên chế biến món ăn trong khách sạn du lịch. Đây là môn học thực hành do đó nó phải được học sau môn lý thuyết chế biến món ăn. Tổng thời gian cho môn học là 180 giờ. Thực hành chế biến món ăn là môn thi tốt nghiệp.

- Tính chất: Ăn uống là nhu cầu cơ bản cuộc sống của con người. Đó không chỉ là nhu cầu sinh lý bình thường mà còn là nhu cầu văn hóa ẩm thực. Ăn uống không chỉ để thỏa mãn sự hấp thụ của cơ thể mà còn là sự thưởng thức. Vì vậy ăn uống trong du lịch thể hiện cái hai nhu cầu trong cuộc sống con người.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Thực hành chế biến món ăn trang bị cho học sinh những kỹ năng chuyên môn, những thao tác về nghề nghiệp như: những thao tác cơ bản của kỹ thuật tĩa hoa, kỹ thuật chế biến các loại xôi, súp cơ bản, cách chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng. Đồng thời học sinh cũng nhận biết được sự khác nhau về đặc điểm món ăn của một số nước trên thế giới, được rèn luyện kỹ xảo xây dựng thực đơn và biết tính toán tiêu chuẩn một cách hợp lý.

- Về kỹ năng: Đánh giá được phẩm chất thực phẩm khi mua bán, giao nhận, bảo quản bằng phương pháp cảm quan, trên cơ sở đó loại trừ được những thực phẩm kém phẩm chất không được đưa vào chế biến món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành lòng yêu nghề, say mê học tập. Có ý thức kỷ luật cao trong lao động.

III. Nội dung môn học:

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

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

1	Chương I: Các thao tác cơ bản	5		5	
2	Chương II: Kỹ thuật tĩa hoa và phương pháp trình bày món ăn	15		14	1
3	Chương III: Kỹ thuật chế biến những món ăn tiêu biểu của Việt Nam và một số nước Châu Á	70		68	2
4	Chương IV: Một số món ăn của Pháp và các nước Châu Âu khác	60		59	1
5	Chương V: Một số loại bánh và món ăn tráng miệng	30		29	1
	Cộng	180	0	175	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương I: Các thao tác cơ bản.

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Rèn luyện cho học sinh những thao tác cơ bản trong quá trình chế biến món ăn.

Yêu cầu: Sau phần học này học sinh phải đạt được những yêu cầu sau: Thực hiện các thao tác cơ bản như băm, xóc chảo, cách cắt thái đúng quy trình kỹ thuật.

2. Nội dung: Giáo viên làm mẫu và hướng dẫn học sinh thực hành.

Chương II. Kỹ thuật tĩa hoa và phương pháp trình bày món ăn.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu: Hình thành cho học sinh kỹ năng rèn luyện và kỹ xảo tĩa các loại hoa từ rau, củ, quả. Hướng dẫn học sinh trình bày, trang trí một món ăn sao cho phù hợp, hấp dẫn.

Yêu cầu: Sau khi kết thúc chương trình, học sinh phải biết:

- Lựa chọn nguyên liệu.
- Biết sử dụng thành thạo các dụng cụ dùng cho tĩa hoa.
- Tiết kiệm nguyên liệu.
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

2. Nội dung:

- 2.1. Tĩa hình vuông, tròn, chữ nhật, hình lá, con giống.
- 2.2. Tĩa hoa từ cà chua, dưa chuột, hoa ớt, hoa giấy.
- 2.3. Tĩa hoa từ cà rốt, hoa súng, hoa sen.
- 2.4. Tĩa hoa hồng, phù dung, hoa cúc.
- 2.5. Tĩa các loại hoa khối từ củ cải, cà rốt.
- 2.6. Tĩa hoa từ dưa hấu, dưa vàng.
- 2.7. Hệ thống bài tĩa, kiểm tra.

Chương III. Những món ăn tiêu biểu của Việt Nam và một số nước Châu Á.

Thời gian: 70 giờ

1. Mục tiêu: Đây là phần học rất quan trọng trong chương trình thực hành của học sinh. Qua phần nào học sinh sẽ phần nào hiểu được bản sao của người Việt Nam trong ăn uống. Ngoài ra học sinh sẽ thực hành những món ăn của một số nước trong khu vực. Phần học này liên quan nhiều đến kiến thức trong: Lý thuyết chế biến như sơ chế nguyên liệu đông, thực vật, các phương pháp làm chín. Do vậy mục đích của phần học này là giúp học sinh củng cố lại những kiến thức về lý thuyết và vững vàng trong thực hành.

Yêu cầu: Sau khi kết thúc chương trình, học sinh phải đạt được những yêu cầu sau:

- Hiểu và biết sơ chế một số động thực vật.
- Cách cắt thái và phương pháp làm chín món ăn.

- Vị trí của món ăn trong một bữa ăn.
- Yêu cầu của mỗi món đối với từng đối tượng khách.
- Làm và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn lao động.

2. Nội dung:

2.1. Các món điểm tâm:

Phở bò + Phở gà + Phở xào giòn.
Bún ốc + Bún thang + Miến lươn.

2.2. Các món khai vị:

Nem rán dưa góp + nem cuốn Việt Nam + Gà xé phay.
Dùng lươn + Dùng thập cẩm + Nộm hoa chuối.
Chả mực + ốc hấp lá gừng + tôm bao vùng rán.

2.3. Các món chính:

** Các món ăn được chế biến từ thủy hải sản:*

- Cá sốt ngũ liệu + cá luộc bia + lẩu cá.
- Cá viên xào hành nấm + lươn bọc mỡ trái + lươn xào xả ớt.
- Tôm nhúng mía + tôm viên tuyết hoa + tôm nướng lá lốt.
- Lẩu thập cẩm + ếch tẩm bột rán + ốc nấu đậu phụ chuối xanh.
- Bún chả + cá quả cuộn rán + mực rán giòn.

** Các món ăn được chế biến từ gia súc, gia cầm:*

- Lợn nướng xả ớt + sườn xào chua ngọt + tim bầu dục xào.
- Chân giò nục mị + thận lợn.
- Bò tái tương gừng + canh sườn dộc gừng.
- Chân giò bó thảo + bò xào lăn.
- Bò tái tương gừng + thịt bò bọc mỡ chài nướng + bò thung.
- Gà tần hạt sen nấm + Cánh gà nhồi rán giòn.
- Gà chi lan + gà hấp trứng quay.
- Gà nhồi hình voi + gà tẩm vùng rán.
- Chim quay + chim nướng xả ớt + tim nước xả ớt.

** Một số món ăn khác:*

- Bò tứ xuyên + thăn lợn quay + cơm rang Dương Châu.
- Thịt gà viên sốt cari + Tôm xào chua ngọt.

CHƯƠNG IV. MỘT SỐ MÓN ĂN CỦA PHÁP VÀ CÁC NƯỚC CHÂU ÂU KHÁC.

Thời gian: 60 giờ

1. Mục tiêu: Hình thành cho học sinh kỹ năng chế biến các món ăn của người Châu Âu. Giúp học sinh nhận biết được sự khác nhau về khẩu vị ăn uống giữa người Châu Âu và người Châu Á qua thực tế chế biến.

** Yêu cầu:* Kết thúc chương trình này học sinh phải đạt các yêu cầu sau:

- Biết cách lựa chọn và áp dụng một cách linh hoạt các nguyên liệu thực tế vào món ăn.

- Biết được quy trình chế biến.
- Phân tích được sự sai hỏng và biết cách sửa chữa món ăn.
- Phân tích sự giống nhau và khác nhau giữa món ăn Âu, Á.
- Vị trí của mỗi món ăn.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn lao động.

2. Nội dung chương:

A. Các món điểm tâm:

1. Omelette aux Jambon.

2. Omelette aux Fomage.
3. Omelette aux Tomate.
4. Omelette aux Fines herber.
5. Oeuf sur plat.
6. Pommes de ferre Croquette.
7. Pommes de terre Frites.

B. Các món xúp:

1. Consomme' à la Julienne.
2. Consomme' à la Royale.
3. Consomme' Diablotin.
4. Crème de Volaille.
5. Potage Parisienne.
6. Potage Parmentiere.
7. Potage Parisienne.
8. Soupe au Raviolis.
9. Crefme des Pomgaise.

C. Các món ăn chính:

** Các món ăn được chế biến từ thủy hải sản:*

1. Poisson Meuniere.
2. Poisson Frit au Citron.
3. Poisson Sauce Citron.
4. Poisson à la belle vue.
5. Boild Mackeret with shrim sauce.
6. Filet de ba à la Normandi.
7. Anguolle (lươn nấu rượu nho).
8. Langoutine Mayonaise.
9. Tomte au Crevettes.
10. Crevettes sauce piquante.
11. Beinet de Legume.
12. Grenouille à la Provensale.
13. Crabe facis.
14. Choux facis.
15. Tomate facis.

** Các món ăn được chế biến từ giá súc, gia cầm:*

1. Ronlade de Pore Roti.
2. Escalope de Pore Pannee.
3. Carryde Pore.
4. Rumsteak Frilles.
5. Poulet Marrengo.
6. Poulet à la Crapandine.
7. Canard à l' orange.
8. Goulash de boeuf à la Hongroise.

** Một số món ăn khác:*

1. Sakade à la Russe.
2. Salâde Tomate Comcombres.
3. Khai vị tổng hợp.
4. Spahem Bolognaise.
5. Macaroni.

6. Parisienne.
7. Croméky à là Polonaise.
8. Thịt lợn bò xiên nướng.

CHƯƠNG IV. BÁNH VÀ MỘT SỐ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu: Giới thiệu và hướng dẫn cho học sinh biết làm được một số món ăn và món tráng miệng. Hình thành cho học sinh kỹ năng làm bánh.

* Yêu cầu: Sau khi kết thúc chương trình này học sinh cần phải hiểu được:

- Tầm quan trọng của việc chế biến món ăn tráng miệng.
- Nắm chắc các công thức chế biến.
- Cách làm các loại bánh và món ăn tráng miệng đã học.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn lao động.

2. Nội dung:

- 2.1. Bánh nướng.
 - 2.2. Bánh dẻo.
 - 2.3. Bánh bao 2 loại.
 - 2.4. Pet de none.
 - 2.5. Choux à la crème.
 - 2.6. Gateaux Môka.
 - 2.7. Gateaux Rulle.
 - 2.8. Gateua Potit.
 - 2.9. Crème Caramel.
 - 2.10. Mouse Chocla.
 - 2.11. Crepes Chocolate.
 - 2.12. Coupe de fruit.
 - 2.13. Crepes orange cramel.
- | | |
|-------------------|----------|
| Món ăn Á: | 55 món. |
| Món ăn Âu: | 48 món. |
| Bánh tráng miệng: | 14 món. |
| Tổng cộng: | 117 món. |

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, Phòng học thực hành đầy đủ các đồ dùng, trang thiết bị để chế biến món ăn.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, biểu mẫu, các mô hình món ăn, dụng cụ nhà bếp, nguyên liệu chế biến món ăn,...

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thực hành để tổ chức cho học sinh tham gia thực hành tại bếp ở các nhà hàng, khách sạn, các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể:
 - + Nhận biết được đặc điểm và kỹ thuật của các thao tác cơ bản trong chế biến.
 - + Hiểu rõ cách phối hợp nguyên liệu, đặc điểm và kỹ thuật chế biến món ăn Âu - Á.
 - + Hiểu rõ đặc điểm của các phương pháp chế biến, quy trình chế biến món ăn Âu - Á.
 - + Nắm được một số kỹ năng cơ bản về cắt thái, tạo hình và trang trí món ăn.

+ Biết lựa chọn và sử dụng thành thạo thực phẩm phù hợp với chế biến sản phẩm ăn uống có chất lượng cao.

- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng:

+ Nắm được cách trình bày và kỹ thuật trong tạo hình và trang trí món ăn.

+ Thao tác thành thạo khi sử dụng các trang thiết bị dụng cụ lao động trong nhà bếp. Tổ chức nơi chế biến khoa học, hợp lý và an toàn lao động.

+ Phân tích được các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu. Thao tác chuẩn xác quy trình chế biến món ăn.

+ Trình bày và lấy được các ví dụ cho các phương pháp chế biến món ăn Á. Thực hiện đúng, đảm bảo các quy trình, kỹ thuật và chất lượng các món ăn Âu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành đức tính cẩn thận, thái độ yêu nghề, rèn luyện tác phong kỷ luật lao động cao. Nâng cao ý thức tiết kiệm trong chế biến.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Trình bày phương pháp chế biến hoặc thực hành chế biến sản phẩm.

- Đánh giá cuối môn học: Thực hành chế biến sản phẩm.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Thực hành chế biến món ăn 180 giờ (6 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên hướng dẫn, làm mẫu các món ăn. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý lắng nghe, thực hiện theo hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Một số món ăn tiêu biểu của Việt Nam;

- Các món ăn Pháp và các nước Châu Âu khác.

4. Tài liệu tham khảo:

- 600 món ăn Âu, Á của NXB Hà Nội.

- Hà Huy Khôi - Từ Giấy. *"Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe"*. NXB Y học 1998.

- Lê Văn Thụ. *"Nghệ thuật trang trí món ăn và tiệc"*. NXB Thống kê 2003.

- Trường ĐHTM. *"Công nghệ chế biến"*. NXB ĐHQG 1998.

- Giáo trình *"Chế biến sản phẩm ăn uống"* Nguyễn Hữu Thủy - 2006. NXB Hà Nội.

- Bích Ngà - Thanh ngọc: *"532 Món ăn Á - Âu"* NXB Văn hoá thông tin.

- Trần Kim Mai: *"Các món ăn đặc sản"* - NXB Tổng hợp Đồng Tháp 1997.

- Nguyễn Thị Phụng: *"Kỹ thuật nấu ăn đãi tiệc"* - NXB Trẻ 1998.

- Lê Thanh Xuân: *"Kỹ thuật chế biến 999 món ăn"* - NXB Thanh niên 1998.

- Trường Đại học TM Hà Nội: *"555 Món ăn Việt Nam"* - NXB Thống kê 2000.

- Trung tâm dinh dưỡng thành phố HCM: *"Cẩm nang lựa chọn thực phẩm an toàn"* - NXB GTVT 9/2001.

- Tổng cục Du lịch Việt Nam: *"Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn"* 2001.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Kỹ năng giao tiếp

Mã môn học: MH 18

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; Kiểm tra: 03 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Kỹ năng giao tiếp là một trong những môn học tự chọn ngành Kỹ thuật chế biến món ăn dành cho học sinh hệ Trung cấp.

- Tính chất: là môn học tự chọn có tính chất quan trọng trong việc hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp của học sinh sau khi tốt nghiệp.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Định nghĩa được khái niệm giao tiếp; xác định được vai trò của giao tiếp, các hình thức và phương tiện giao tiếp; nêu được các nguyên tắc giao tiếp và ý nghĩa của các nguyên tắc đó trong giao tiếp.

+ Định nghĩa được khái niệm kỹ năng giao tiếp và phân loại được các kỹ năng giao tiếp.

+ Trình bày được một số kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống, cách thức giải quyết các xung đột khi gặp phải và khắc phục những trở ngại trong giao tiếp.

+ Xác định được các kỹ năng giao tiếp cơ bản trong tìm kiếm việc làm và tại nơi làm việc.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện được một số kỹ năng giao tiếp: kỹ năng làm quen, kỹ năng lắng nghe, kỹ năng nói trước đám đông, kỹ năng giải quyết xung đột và kỹ năng khắc phục khó khăn trong giao tiếp.

+ Vận dụng được các kỹ năng giao tiếp trong gia đình, nhà trường, xã hội, trong tìm kiếm việc làm và tại nơi làm việc.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức trách nhiệm thực hiện đường lối của Đảng, pháp luật của Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

+ Học sinh có thái độ giao tiếp đúng mực, luôn chủ động và tích cực rèn luyện kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý Thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp.	5	3	2	0
2	Bài 2: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản	10	3	6	1
3	Bài 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử	9	3	6	0
4	Bài 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong công tác	11	3	7	1
5	Bài 5: Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới	10	3	6	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1. Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp.

Thời gian: 5 giờ

1. Bản chất của giao tiếp
2. Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp
3. Những trở ngại trong quá trình giao tiếp
4. Phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp

Bài 2. Một số nghi thức giao tiếp cơ bản.

Thời gian: 10 giờ

1. Nghi thức gặp gỡ làm theo.
2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp.
3. Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi.
4. Trang phục Nam – Nữ.

Bài 3. Kỹ năng giao tiếp ứng xử.

Thời gian: 9 giờ

1. Lần đầu gặp gỡ.
2. Kỹ năng trò chuyện.
3. Kỹ thuật diễn thuyết.
4. Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc.

Bài 4. Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong công tác.

Thời gian: 11 giờ

1. Diện mạo người phục vụ.
2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng.
3. Quan hệ giao tiếp trong nội bộ cơ quan.

Bài 5. Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới.

Thời gian: 10 giờ

1. Tập quán giao tiếp theo tôn giáo.
2. Tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết thoáng mát, đủ âm thanh, ánh sáng.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - + Bài giảng, giáo trình môn học;
 - + Các mẫu biểu liên quan đến môn học;
 - + Bảng tư liệu, đĩa hình liên quan đến môn học.
4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:
 - Về kiến thức:
 - + Định nghĩa được khái niệm giao tiếp; xác định được vai trò của giao tiếp, các hình thức và phương tiện giao tiếp; nêu được các nguyên tắc giao tiếp và ý nghĩa của các nguyên tắc đó trong giao tiếp.
 - + Định nghĩa được khái niệm kỹ năng giao tiếp và phân loại được các kỹ năng giao tiếp.
 - + Trình bày được một số kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống, cách thức giải quyết các xung đột khi gặp phải và khắc phục những trở ngại trong giao tiếp.

- + Xác định được các kỹ năng giao tiếp cơ bản trong tìm kiếm việc làm và tại nơi làm việc.
- Về kỹ năng:
 - + Thực hiện được một số kỹ năng giao tiếp: kỹ năng làm quen, kỹ năng lắng nghe, kỹ năng nói trước đám đông, kỹ năng giải quyết xung đột và kỹ năng khắc phục khó khăn trong giao tiếp.
 - + Vận dụng được các kỹ năng giao tiếp trong gia đình, nhà trường, xã hội, trong tìm kiếm việc làm và tại nơi làm việc.
 - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có ý thức trách nhiệm thực hiện đường lối của Đảng, pháp luật của Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.
 - + Học sinh có thái độ giao tiếp đúng mực, luôn chủ động và tích cực rèn luyện kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống.

2. Phương pháp:

- + Đánh giá thông qua thi/kiểm tra định kỳ, thường xuyên và kết thúc môn học.
- Giáo viên sử dụng các phương pháp dạy học tích cực kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, đóng vai, tình huống.

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.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Trình bày đầy đủ các nội dung bài học.
 - + Hướng dẫn học sinh thực hiện bài tập, bài thực hành trên máy tính và đặt các câu hỏi cho học sinh trả lời.

+ Chia nhóm thực hành, thảo luận.

- Đối với người học:

- + Học sinh trao đổi, hoạt động nhóm và trình bày kết quả theo nhóm.
- + Thực hiện các bài tập, bài thực hành được giao.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- + Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học.
- + Chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đinh Văn Đáng (2011), Giáo trình Kỹ năng giao tiếp, NXB Giáo dục, Hà Nội.
- Vũ Dũng (2009) Tâm lý học xã hội, NXB Giáo dục, Hà Nội.
- Nguyễn Ngọc Nam, Nguyễn Hồng Ngọc, Nguyễn Công Thanh (2010), Ấn tượng trong phút đầu giao tiếp, NXB Giáo dục, Hà Nội.
- PGS.TS. Nguyễn Văn Lê (2002), Tâm lý học về vấn đề giao tiếp, NXB Giáo dục, Hà Nội.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có)

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng

Mã số môn học: MH 19

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng là môn học tự chọn trong chương trình đào tạo hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn này được học sau các môn cơ sở ngành như: Sinh lý dinh dưỡng, văn hoá ẩm thực, lý thuyết chế biến món ăn.

- Tính chất: Đây là môn học không bắt buộc trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này nhằm trang bị cho học sinh kiến thức cơ bản về kỹ thuật làm bánh và một số món ăn tráng miệng trong các bữa ăn, bữa tiệc.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Học sinh hiểu rõ các loại bánh Việt Nam và bánh Âu.
 - + Học sinh hiểu những công đoạn chế biến bánh và các món ăn tráng miệng.
- Về kỹ năng:
 - + Chế biến một số loại bánh Việt Nam.
 - + Chế biến bánh kem, bánh Âu và món ăn tráng miệng.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Hình thành đức tính cẩn thận, yêu nghề, thái độ nghiêm túc, kỷ luật khi học tập và làm việc sau này.
 - + Ý thức nghiêm túc trong nghiên cứu, làm các bài tập ứng dụng của bài học.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Chế biến bánh Việt Nam. 1. Chế biến bột cơ bản 2. Nhào bột và lên men bột 3. Chế biến một số đường cơ bản 4. Làm nhân bánh 5. Kỹ thuật làm chín bánh	15	5	9	1

	6. Chế biến một số bánh cơ bản Kiểm tra.				
2	Bài 2: Chế biến bánh Âu. 1.Chế biến bột bánh 2. Chế biến Kem (cremè) 3. Chế biến một số đường 4. Chế biến một số bánh cơ bản. Kiểm tra.	15	5	9	1
3	Bài 3: Chế biến các món ăn tráng miệng. 1. Chế biến kem 2. Pet de none 3. Mousse au chocolat 4. Choux à la crème. Kiểm tra.	15	5	9	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Chế biến bánh Việt Nam.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu: Nhằm trang bị những kiến thức và kỹ năng cơ bản về kỹ thuật chế biến các loại bánh thông dụng của Việt Nam.

Giúp học sinh:

- Hiểu được các thành phần nguyên liệu để chế biến từng loại bánh Việt Nam;
- Nắm được cách chế biến bột và đường;
- Hiểu được các quy trình chế biến bánh Việt Nam.
- Thực hành thành thạo kỹ thuật chế biến các sản phẩm bánh Việt Nam hoàn chỉnh

theo yêu cầu.

2. Nội dung chương:

2.1. Chế biến bột cơ bản.

2.1.1.Chế biến bột thô.

2.1.2. Chế biến bột tinh.

2.2. Nhào bột và lên men bột.

2.3.Chế biến một số đường cơ bản.

2.4. Làm nhân bánh.

2.5. Kỹ thuật làm chín bánh.

2.6. Chế biến một số bánh cơ bản.

2.6.1. Bánh nướng.

2.6.2. Bánh dẻo.

2.6.3. Các loại bánh bao.

Kiểm tra.

Bài 2: Chế biến bánh Âu.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhằm trang bị những kiến thức và kỹ năng cơ bản về kỹ thuật chế biến các loại bánh Âu.

Giúp học sinh:

- Hiểu được các thành phần nguyên liệu để chế biến từng loại bánh Âu;
- Nắm được cách chế biến bột và đường;
- Hiểu được các quy trình chế biến bánh Âu.
- Thực hành thành thạo kỹ thuật chế biến các sản phẩm bánh Âu hoàn chỉnh theo yêu cầu.

2. Nội dung chương:
 - 2.1. Chế biến bột bánh.
 - 2.2. Chế biến Kem (cremè).
 - 2.3. Chế biến một số đường.
 - 2.4. Chế biến một số bánh cơ bản.
 - 2.4.1. Gateaux Môka.
 - 2.4.2. Pizza.
 - 2.4.3. Paté chaud.

Kiểm tra.

Bài 3: Chế biến các món ăn tráng miệng.

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu: Nhằm trang bị những kiến thức và kỹ năng cơ bản về kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng.

Yêu cầu:

- Nắm được các thành phần nguyên vật liệu cho từng loại bánh kem và món ăn tráng miệng.

- Hiểu được tính chất của các loại bánh kem và món tráng miệng.
- Biết được cách chế biến và quy trình chế biến các loại món tráng miệng.

2. Nội dung chương:
 - 2.1. Chế biến kem.
 - 2.2. Pet de none.
 - 2.3. Mousse au chocolat.
 - 2.4. Choux à la crème.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng thực hành, Phòng học lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các mô hình, các nguyên liệu chế biến...

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thực hành để tổ chức cho học sinh đi học tập thực tế tại các cơ sở sản xuất bánh.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể hiểu biết về các loại bánh Việt Nam, bánh Âu và một số loại bánh kem tráng miệng, hiểu biết quy trình chế biến bột, kỹ thuật làm bánh, nhằm tạo ra những sản phẩm bánh và món tráng miệng có giá trị dinh dưỡng và giá trị thẩm mỹ cao.

- Kỹ năng: Sau khi học xong môn học này, học sinh có khả năng:

- + Chế biến được một số loại bánh Việt Nam;
- + Chế biến được một số loại bánh Âu;
- + Chế biến được một số loại bánh kem và món ăn tráng miệng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành đức tính cẩn thận, yêu nghề, thái độ nghiêm túc, kỷ luật khi học tập và làm việc sau này.

+ Ý thức nghiêm túc trong nghiên cứu, làm các bài tập ứng dụng của bài học.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Lý thuyết hoặc thực hành.

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Thực hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, pháp vấn, thảo luận và chia nhóm thực hành. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, thực hành theo hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

* **Sách, giáo trình chính:** Giáo trình *"Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống"* Nguyễn Hữu Thủy - 2006. NXB Hà Nội.

* **Tài liệu tham khảo:**

- Bộ Đại học, trung học chuyên nghiệp. *"Kế hoạch giảng dạy và chương trình"*.

- Cục ăn uống và phục vụ công cộng. *"Hướng dẫn làm bánh Pháp"*. NXB PN 1997.

- Đào Thu Phương. *"Nghệ thuật trang trí bánh kem"*. NXBPN - TP HCM 1992.

-ERNEST PASQUET. *"Làm bánh Pháp"*. NXB Khai trí 1971.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Marketing Du lịch

Mã môn học: MH 20

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; Kiểm tra: 03 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn Marketing du lịch là môn học tự chọn giúp học sinh học tập. Môn học này cần được thực hiện cùng với các môn học cơ sở khác, trước các môn nghiệp vụ.

- Tính chất: Học sinh cần có những hiểu biết căn bản về hoạt động du lịch nói chung và những đặc điểm của hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng, tức là phải có kiến thức của môn tổng quan du lịch và tổng quan cơ sở lưu trú du lịch.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Học sinh trong quá trình học tập cần nắm vững những vấn đề cơ bản của tâm lý người phục vụ để tự điều chỉnh mình và biết những yêu cầu về đạo đức nghề nghiệp đối với cán bộ nhân viên ngành du lịch.

- Về kỹ năng: Để trở thành những cán bộ, những nhân viên phục vụ tốt trong ngành du lịch, cùng với những kiến thức về quản lý, nghiệp vụ, ngoại ngữ... môn học Marketing du lịch sẽ trang bị thêm những kiến thức về marketing nói chung, marketing du lịch và người phục vụ nói riêng. Đây là những hiểu biết hết sức cần thiết để nâng cao chất lượng phục vụ.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức trách nhiệm thực hiện đường lối của Đảng, pháp luật của Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

+ Học sinh có thái độ giao tiếp đúng mực, luôn chủ động và tích cực rèn luyện kỹ năng Marketing Du lịch nói riêng và giao tiếp nói chung trong cuộc sống.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý Thuyết	TH, TN, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Chương I: Giới thiệu chung về Marketing và Marketing du lịch	7	2	5	0
2.	Chương II: Hành vi khách hàng 1. Hành vi khách hàng là cá nhân 2. Hành vi khách hàng là tổ chức	10	3	6	1
3.	Chương III: Phân đoạn và lựa chọn thị trường mục tiêu 1. Phân đoạn thị trường du lịch 2. Lựa chọn thị trường mục tiêu 3. Định vị thị trường	12	5	6	1

4.	Chương IV: Các chính sách marketing chủ yếu 1. Marketing hỗn hợp 2. Chính sách sản phẩm 3. Chính sách giá cả 4. Chính sách phân phối 5. Chính sách xúc tiến 6. Các chính sách khác của marketing du lịch	16	5	10	1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG I: GIỚI THIỆU CHUNG VỀ MARKETING DU LỊCH

Thời gian: 07 giờ

Mục đích:

Trang bị cho học sinh các khái niệm cơ bản và liên quan đến Marketing nói chung và Marketing du lịch nói riêng

Kỹ năng:

+ Hiểu rõ được khái niệm về Marketing cũng như khái niệm liên quan đến Marketing du lịch

+ Hiểu được quy trình hoạt động và môi trường kinh doanh của Marketing du lịch

+ Biết rõ môi trường kinh doanh của doanh nghiệp lữ hành

Chương II: HÀNH VI KHÁCH HÀNG

Thời gian: 10 giờ

Mục đích: Sau nội dung chương này học sinh nắm được:

+ *Về kiến thức:* Trang bị cho học sinh hiểu được các đặc điểm, các nhân tố ảnh hưởng đến hành vi khách hàng là cá nhân và tổ chức

+ *Về kỹ năng:*

Nhận biết và phân tích được hành vi khách hàng của chính doanh nghiệp mình.

Nâng cao được ý thức trong quá trình thực hiện các công việc để phục vụ khách hàng của doanh nghiệp.

1. Hành vi khách hàng là cá nhân

1.1. Khái niệm

1.2. Các nhân tố ảnh hưởng

1.2.1. Nhân tố giao tiếp

1.2.2. Các yếu tố văn hóa

1.2.3. Các yếu tố xã hội

1.3. Nhân tố cá nhân

1.3.1. Những yếu tố cá nhân

1.3.2. Những yếu tố tâm lý

1.4. Quá trình thông qua quyết định mua

1.4.1. Vai trò mua sắm

1.4.2. Phân loại quá trình ra quyết định

1.4.3. Quá trình thông qua quyết định mua

2. Hành vi khách hàng là tổ chức

2.1. Khái niệm

2.2. Đặc điểm

2.3. Các nhân tố ảnh hưởng

2.4. Quá trình thông qua quyết định mua

Chương III: PHÂN ĐOẠN VÀ LỰA CHỌN THỊ TRƯỜNG MỤC TIÊU

Thời gian: 12 giờ

Mục đích: Sau nội dung chương này học sinh cần:

+ Về kiến thức:

Hiểu được các khái niệm và tiêu thức phân đoạn thị trường

Hiểu được các phương pháp phân đoạn thị trường và lựa chọn thị trường mục tiêu.

+ Về kỹ năng:

Có khả năng phân đoạn và lựa chọn được các đoạn thị trường mục tiêu cho chính doanh nghiệp mình

1. Phân đoạn thị trường du lịch

1.1. Khái niệm

1.2. Các tiêu thức phân đoạn

1.2.1. Theo địa lý

1.2.2. Theo dân số học

1.2.3. Theo mục đích của chuyến đi

1.2.4. Theo đồ thị tâm lý

1.2.5. Theo hành vi

1.3. Các phương pháp phân đoạn

1.3.1. Phân đoạn một giai đoạn

1.3.2. Phân đoạn hai giai đoạn

1.3.3. Phân đoạn nhiều giai đoạn

2. Lựa chọn thị trường mục tiêu

2.1. Khái niệm

2.2. Phương pháp

2.2.1. Đánh giá các đoạn thị trường

2.2.2. Lựa chọn đoạn thị trường mục tiêu

3. Định vị thị trường

3.1. Khái niệm

3.2. Lý do để xác định vị thế

3.2.1. Quá trình nhận thức

3.2.2. Cạnh tranh ngày càng gia tăng

3.2.3. Dung lượng lớn của các thông điệp quảng cáo

4. Những yếu tố cần thiết cho việc xác định vị thế có hiệu quả

5. Phương pháp xác định vị thế

Chương IV: CÁC CHÍNH SÁCH MARKETING CHỦ YẾU

Thời gian: 16 giờ

Mục đích: Sau nội dung chương này học sinh cần:

+ Về kiến thức:

Hiểu được các nội dung cơ bản của bốn chính sách, chính sách sản phẩm, chính sách giá cả, chính sách phân phối, chính sách xúc tiến,

+ Về kỹ năng:

Có khả năng đưa ra những biện pháp marketing phù hợp trong quá trình thực hiện công việc

Nội dung:

1. Marketing hỗn hợp

Các loại Marketing hỗn hợp

1.1. Loại 4P

1.2. Loại 4P+3C

1.3. Loại 8P

1.4. Loại 8P của Marketing trong lĩnh vực Lữ hành và khách sạn

2. Chính sách sản phẩm

2.1. Khái niệm, đặc tính của sản phẩm du lịch

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Đặc tính

2.2. Nội dung của chính sách sản phẩm

2.2.1. Khái niệm về hỗn hợp và chủng loại sản phẩm

2.2.2. Nghiên cứu về sản phẩm mới

2.2.3. Nghiên cứu chu kỳ sống của sản phẩm

3. Chính sách giá cả

3.1. Khái niệm

3.2. Nội dung của chính sách Giá cả

3.3. Mục tiêu của chính sách giá cả

3.4. Những căn cứ để xác định giá sản phẩm

3.5. Các phương pháp định giá

4. Chính sách phân phối

4.1. Khái niệm và chức năng

4.1.1. Khái niệm

4.1.2. Chức năng

4.2. Nội dung của chính sách phân phối

4.2.1. Xác định mục tiêu

4.2.2. Những căn cứ để xác định chính sách phân phối

4.2.3. Lựa chọn các phân tử trung gian

4.2.4. Xác định các kênh phân phối

5. Chính sách xúc tiến

5.1. Khái niệm

5.2. Các công cụ để xúc tiến

5.2.1. Quảng cáo

5.2.2. Khuyến mại

5.2.3. Tuyên truyền, quan hệ với công chúng

5.2.4. Bán hàng cá nhân

5.2.5. Marketing trực tiếp

6. Các chính sách khác của Marketing du lịch

6.1. Chính sách về con người

6.2. Chính sách tạo sản phẩm chọn gói và lập chương trình

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết thoáng mát, đủ ánh sáng.

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

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

+ Bài giảng, giáo trình môn học;

+ Các mẫu biểu liên quan đến môn học;

+ Bảng tư liệu, đĩa hình liên quan đến môn học.

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Trình bày được kiến thức cơ bản về Marketing du lịch, tổng quan du lịch và những quan điểm, chủ trương đường lối của đảng và nhà nước.

- Về kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức tốt và năng lực hoàn thành nhiệm vụ, góp phần thực hiện thắng lợi sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức trách nhiệm thực hiện đường lối của Đảng, pháp luật Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

2. Phương pháp:

Sử dụng các phương pháp dạy học tích cực, tăng cường thảo luận, đối thoại kết hợp nhiều phương pháp hiện đại khác.

Dựa vào điều kiện thực tiễn, các trường, các cơ sở có đào tạo TC có thể tổ chức giảng dạy, tổ chức thi, kiểm tra đánh giá kết quả học tập của học sinh sao cho phù hợp với các quy định hiện hành về giáo dục TC song phải đảm bảo đáp ứng đúng mục tiêu và đủ nội dung chương trình môn học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Là môn học, mô đun chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

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

- Đối với giáo viên: Chuẩn bị giáo án bài giảng, các trang thiết bị và học liệu phục vụ bài giảng.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng và tích cực tham gia vào bài giảng.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Khái niệm về Marketing; giao tiếp; quản lý và quản lý nhà hàng, khách sạn.

4. Tài liệu tham khảo: Ngoài giáo trình môn học, tài liệu dùng để tham khảo bao gồm:

- Nguyễn Thị Doan: Marketing khách sạn-du lịch- Giáo trình trường ĐH thương Mại.

- Nguyễn Bách Khoa: Marketing thương mại – NXB giáo dục 1999.

- Trần Ngọc Nam: Marketing du lịch – NXB tổng hợp Đồng Nai 2000.

- Bùi Xuân Nhật: Marketing trong lĩnh vực lữ hành và khách sạn – Tổng cục Du lịch VN, 1998.

- Nguyễn Xuân Quang: Marketing thương mại – NXB Thống kê, 1999.

- Đinh Thị Thư: Giáo trình kinh tế du lịch-Khách sạn, 2002.

- Nguyễn Đình Thọ - Nguyễn Thị Mai Trang: nguyên lý Marketing – NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2003.

- Philip Kotler: Marketing căn bản – NXB Thống kê, 1997.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Thực tập nghề nghiệp

Mã số môn học: MH 21

Thời gian thực hiện môn học: 180 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 175 giờ; kiểm tra: 5 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thực tập nghề nghiệp là môn học được học sau tất cả các môn học/mô đun chuyên môn của ngành nghề kỹ thuật chế biến món ăn và là cơ sở để xét tốt nghiệp cho người học trước khi ra trường.

- Tính chất: Thực tập nghề nghiệp là môn bắt buộc, thông qua đợt thực tập tốt nghiệp, học sinh tiếp cận với thực tiễn công việc bếp tại nhà hàng, khách sạn. Nâng cao nhận thức về chuyên môn nghiệp vụ, thực tập thành thạo kỹ năng thực hành các công việc kỹ thuật chế biến món ăn, để sau khi tốt nghiệp có khả năng đảm nhận bộ phận bếp trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Khái quát được tình hình cơ bản của đơn vị thực tập. Qua đó, biết được những hoạt động chuyên môn gắn liền với kiến thức nghề nghiệp ngoài thực tiễn;
 - + Liên hệ lý thuyết đã học với thực tế, làm quen với thực tế cơ sở kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn.
- Về kỹ năng:
 - + Vận dụng kiến thức đã học vào môi trường làm việc thực tế;
 - + Cập nhật kiến thức mới từ cơ sở thực tập;
 - + Thực hiện được tất cả các công đoạn trong quá trình chế biến món ăn và trang trí trình bày các món ăn đó tại cơ sở;
 - + Mô tả và thao tác được quy trình bảo quản nguyên liệu, thực phẩm theo quy định tại cơ sở;
 - + Sử dụng, vận hành được hệ thống bếp, các thiết bị máy móc tại cơ sở;
 - + Tính giá thành của một số món ăn;
 - + Lên được thực đơn của bữa ăn thường, hội nghị nhỏ;
 - + Hình thành được kỹ năng quản lý trong bộ phận chế biến thức ăn;
 - + Rèn luyện cho học sinh ý thức và kỹ năng làm việc trong môi trường sản xuất thực tế.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tuân thủ luật pháp Nhà nước và nội quy tại đơn vị thực tập;
 - + Nghiêm túc, tích cực thực hiện kế hoạch thực tập. Có tác phong công nghiệp, năng động, sáng tạo và có tính tự lập cao;
 - + Có ý thức tổ chức kỷ luật, có sức khỏe và trách nhiệm khi thực hiện công việc sau này tại các cơ sở kinh doanh;

+ Chủ động tìm hiểu, học hỏi, thu thập về các kiến thức chuyên môn thực tiễn cũng như về phong cách làm việc tại đơn vị thực tập;

+ Cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ trong quá trình đi thực tập.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về đơn vị thực tập.	10		10	
2	Bài 2: Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở.	35		35	
3	Bài 3: Thực tập trình bày các món ăn đặc trưng tại cơ sở.	45		45	
4	Bài 4: Thực tập cách xây dựng thực đơn tại cơ sở. Bài học kinh nghiệm.	45		40	5
5	Bài 5: Bài học kinh nghiệm và Báo cáo thực tập tốt nghiệp.	45		45	
	Cộng	180	0	175	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về đơn vị thực tập.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Tìm hiểu và thu thập thông tin tổng quan về cơ sở thực tập, bộ phận thực tập;
- Nắm được cách bố trí nhân sự và các thiết bị dây chuyền sản xuất trong bộ phận bếp tại cơ sở thực tập;

2. Nội dung:

2.1. Thông tin về cơ sở thực tập:

- Tên cơ sở thực tập;
- Địa chỉ cơ sở thực tập;
- Loại hình kinh doanh của cơ sở;
- Các mặt hàng kinh doanh của cơ sở thực tập;
- Một số thông tin khác.

2.2. Thông tin về bộ phận thực tập:

- Cơ cấu tổ chức của bộ phận thực tập;
- Loại bếp;
- Các thông tin khác.

2.3. Cơ cấu tổ chức của cơ sở:

- Mô tả bố trí nhân sự của cơ sở;
- Cách phân công lao động trong từng bộ phận bếp;
- Cách phân công ca làm việc của từng bộ phận.

2.4. Các sản phẩm đặc trưng của cơ sở thực tập:

- Thành tích và thương hiệu của cơ sở;

- Giới thiệu các sản phẩm nổi tiếng được ưa chuộng;
 - Các sản phẩm đặc trưng khác.
- 2.5. Dây chuyền sản xuất của bộ phận bếp:
- Mô tả dây chuyền;
 - Vẽ sơ đồ mô tả.
- 2.6. Các trang thiết bị trong nhà bếp:
- Liệt kê các trang thiết bị trong nhà bếp;
 - Trình bày quy trình sử dụng và vận hành các loại thiết bị trong bếp;
 - Mô tả hệ thống kho bếp và các thiết bị bảo quản nguyên liệu, thực phẩm.

Bài 2: Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở. Thời gian: 35 giờ

1. Mục tiêu:
 - Nắm được danh mục các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị thường xuyên sử dụng của cơ sở thực tập;
 - Hiểu được quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị tại cơ sở thực tập.
2. Nội dung:
 - 2.1. Các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị:
 - Danh mục các nguyên liệu, thực phẩm, gia vị;
 - Giá thành nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị;
 - Đặc điểm, tính chất cơ bản của các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị đó;
 - 2.2. Các loại thành phẩm, sản phẩm của cơ sở thực tập:
 - Danh mục các loại thành phẩm;
 - Đặc trưng, tính chất cơ bản của các loại thành phẩm;
 - Giá bán các loại thành phẩm.
 - 2.3. Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở thực tập:
 - Quy trình công tác nhập;
 - Quy trình công tác xuất;
 - Các biện pháp đảm bảo chất lượng.
 - 2.4. Bảo quản và đảm bảo chất lượng nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở thực tập:
 - Các biện pháp bảo quản;
 - Đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở;
 - Quy trình đảm bảo chất lượng sản phẩm món ăn tại cơ sở.

Bài 3: Thực tập trình bày các món ăn đặc trưng tại cơ sở. Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu: Trên cơ sở kiến thức đã học và thực hành trong nhà trường, học sinh có cơ hội được làm việc thực tế, thao tác chế biến, trình bày các món ăn phổ biến tại cơ sở thực tập, rèn luyện kỹ năng, nâng cao tay nghề cho bản thân sau khi tốt nghiệp.
2. Nội dung:
 - 2.1. Thực hành các món ăn phụ, giản đơn;
 - 2.2. Thực hành các món ăn chính;
 - 2.3. Thực hành các món đặc trưng tại cơ sở;

Bài 4: Thực tập cách xây dựng thực đơn tại cơ sở và các bài học kinh nghiệm.

- Thời gian: 45 giờ
1. Mục tiêu: Hiểu được nội dung các thực đơn và biết cách xây dựng thực đơn tại cơ sở thực tập.
 2. Nội dung:

2.1. Liệt kê một số thực đơn đặc biệt của cơ sở.

2.2. Bài học kinh nghiệm rút ra sau đợt thực tập.

Bài 5: Báo cáo thực tập tốt nghiệp.

Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu: Hướng dẫn học sinh viết báo cáo thực tập theo quy định chung của nhà trường.

2. Nội dung: Học sinh viết báo cáo thực tập theo kết cấu quy định chung của nhà trường gồm 4 phần chính:

Phần 1: Giới thiệu khái quát chung về cơ sở thực tập và bộ phận được phân công thực tập.

Phần 2: Quá trình và kết quả thực tập.

- Mô tả được những trọng tâm thực tập mà nhà trường đã yêu cầu (tương ứng theo các nội dung đã được học sinh lựa chọn);

- Mô tả những công việc thực tế đã được cơ sở thực tập phân công làm việc;

- So sánh, đối chiếu những vấn đề đã được thực tập với quá trình học tại trường.

Phần 3: Những thuận lợi, khó khăn trong thực tập.

Phần 4: Kiến nghị và đề xuất.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học thực hành, lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể hiểu biết về các mặt hàng thực phẩm, biết cách bảo quản để đảm bảo phẩm chất tốt nhất các nguyên liệu thực phẩm trước khi đưa vào chế biến nhằm tạo ra các sản phẩm ăn uống có giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng.

- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng đánh giá được chất lượng thực phẩm khi mua bán, giao nhận, bảo quản bằng phương pháp cảm quan, trên cơ sở đó loại trừ được những thực phẩm kém phẩm chất không được đưa vào chế biến món ăn. Trên cơ sở đó hình thành năng lực chuyên môn nghiệp vụ sau này.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành khả năng cảm quan tốt, ý thức trách nhiệm cao trong việc lựa chọn thực phẩm chất lượng tốt để chế biến các món ăn đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Thương phẩm hàng thực phẩm 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, làm bài tập nhóm. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực tham gia vào bài giảng. Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà, chuẩn bị thảo luận trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đặng Đức Dũng (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn Thực phẩm *Thương phẩm học hàng Thịt - Trứng* Hà nội 1992.

- Trần Văn Hậu, Phan đức Thắng Trường ĐHTM *Thương phẩm học hàng thủy sản và sản phẩm chế biến* 1991.

- Nguyễn Hữu Khoa (Chủ biên) *Khoa học hàng hóa* Nhà xuất bản giáo dục 1997.

- Tổng cục Du lịch Việt nam *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* Hà nội 2000.

- Lê Thanh Xuân (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn NVKTKS *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống* Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hà nội 1998.

- Trần Thị Vân Trình Trường Đại học Thương mại - Bộ môn TPH hàng thực phẩm *Dầu mỡ ăn, Sữa và sản phẩm chế biến* 1991.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *Vệ sinh an toàn thực phẩm và đề phòng ngộ độc* Hà nội 2000.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *An toàn thực phẩm sức khỏe đời sống và kinh tế xã hội* - Nhà xuất bản y học 2002.

- Phan Thị Thúy (Chủ biên) *Giáo trình Khoa học hàng hóa* Trường THTM&DL 2003.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Thực tập tốt nghiệp

Mã số môn học: MH 22

Thời gian thực hiện môn học: 180 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 175 giờ; kiểm tra: 5 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thực tập tốt nghiệp là môn học được học sau tất cả các môn học/mô đun chuyên môn của ngành nghề kỹ thuật chế biến món ăn và là cơ sở để xét tốt nghiệp cho người học trước khi ra trường.

- Tính chất: Thực tập tốt nghiệp là môn bắt buộc, thông qua đợt thực tập tốt nghiệp, học sinh tiếp cận với thực tiễn công việc bếp tại nhà hàng, khách sạn. Nâng cao nhận thức về chuyên môn nghiệp vụ, thực tập thành thạo kỹ năng thực hành các công việc kỹ thuật chế biến món ăn, để sau khi tốt nghiệp có khả năng đảm nhận bộ phận bếp trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Khái quát được tình hình cơ bản của đơn vị thực tập. Qua đó, biết được những hoạt động chuyên môn gắn liền với kiến thức nghề nghiệp ngoài thực tiễn;
 - + Liên hệ lý thuyết đã học với thực tế, làm quen với thực tế cơ sở kinh doanh du lịch, nhà hàng, khách sạn.
- Về kỹ năng:
 - + Vận dụng kiến thức đã học vào môi trường làm việc thực tế;
 - + Cập nhật kiến thức mới từ cơ sở thực tập;
 - + Thực hiện được tất cả các công đoạn trong quá trình chế biến món ăn và trang trí trình bày các món ăn đó tại cơ sở;
 - + Mô tả và thao tác được quy trình bảo quản nguyên liệu, thực phẩm theo quy định tại cơ sở;
 - + Sử dụng, vận hành được hệ thống bếp, các thiết bị máy móc tại cơ sở;
 - + Tính giá thành của một số món ăn;
 - + Lên được thực đơn của bữa ăn thường, hội nghị nhỏ;
 - + Hình thành được kỹ năng quản lý trong bộ phận chế biến thức ăn;
 - + Rèn luyện cho học sinh ý thức và kỹ năng làm việc trong môi trường sản xuất thực tế.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tuân thủ luật pháp Nhà nước và nội quy tại đơn vị thực tập;

+ Nghiêm túc, tích cực thực hiện kế hoạch thực tập. Có tác phong công nghiệp, năng động, sáng tạo và có tính tự lập cao;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật, có sức khỏe và trách nhiệm khi thực hiện công việc sau này tại các cơ sở kinh doanh;

+ Chủ động tìm hiểu, học hỏi, thu thập về các kiến thức chuyên môn thực tiễn cũng như về phong cách làm việc tại đơn vị thực tập;

+ Cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ trong quá trình đi thực tập.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về đơn vị thực tập.	10		10	
2	Bài 2: Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở.	35		35	
3	Bài 3: Thực tập trình bày các món ăn đặc trưng tại cơ sở.	45		45	
4	Bài 4: Thực tập cách xây dựng thực đơn tại cơ sở. Bài học kinh nghiệm.	45		40	5
5	Bài 5: Báo cáo thực tập tốt nghiệp.	45		45	
	Cộng	180	0	175	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về đơn vị thực tập.

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Tìm hiểu và thu thập thông tin tổng quan về cơ sở thực tập, bộ phận thực tập;
- Nắm được cách bố trí nhân sự và các thiết bị dây chuyền sản xuất trong bộ phận bếp tại cơ sở thực tập;

2. Nội dung:

2.1. Thông tin về cơ sở thực tập:

- Tên cơ sở thực tập;
- Địa chỉ cơ sở thực tập;
- Loại hình kinh doanh của cơ;
- Các mặt hàng kinh doanh của cơ sở thực tập;
- Một số thông tin khác.

2.2. Thông tin về bộ phận thực tập:

- Cơ cấu tổ chức của bộ phận thực tập;
- Loại bếp;
- Các thông tin khác.

2.3. Cơ cấu tổ chức của cơ sở:

- Mô tả bố trí nhân sự của cơ sở;
 - Cách phân công lao động trong từng bộ phận bếp;
 - Cách phân công ca làm việc của từng bộ phận.
- 2.4. Các sản phẩm đặc trưng của cơ sở thực tập:
- Thành tích và thương hiệu của cơ sở;
 - Giới thiệu các sản phẩm nổi tiếng được ưa chuộng;
 - Các sản phẩm đặc trưng khác.
- 2.5. Dây chuyền sản xuất của bộ phận bếp:
- Mô tả dây chuyền;
 - Vẽ sơ đồ mô tả.
- 2.6. Các trang thiết bị trong nhà bếp:
- Liệt kê các trang thiết bị trong nhà bếp;
 - Trình bày quy trình sử dụng và vận hành các loại thiết bị trong bếp;
 - Mô tả hệ thống kho bếp và các thiết bị bảo quản nguyên liệu, thực phẩm.

Bài 2: Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở. Thời gian: 35 giờ

1. Mục tiêu:
- Nắm được danh mục các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị thường xuyên sử dụng của cơ sở thực tập;
 - Hiểu được quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị tại cơ sở thực tập.
2. Nội dung:
- 2.1. Các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị:
- Danh mục các nguyên liệu, thực phẩm, gia vị;
 - Giá thành nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị;
 - Đặc điểm, tính chất cơ bản của các loại nguyên liệu, thực phẩm, gia vị đó;
- 2.2. Các loại thành phẩm, sản phẩm của cơ sở thực tập:
- Danh mục các loại thành phẩm;
 - Đặc trưng, tính chất cơ bản của các loại thành phẩm;
 - Giá bán các loại thành phẩm.
- 2.3. Quy trình công tác nhập, xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở thực tập:
- Quy trình công tác nhập;
 - Quy trình công tác xuất;
 - Các biện pháp đảm bảo chất lượng.
- 2.4. Bảo quản và đảm bảo chất lượng nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở thực tập:
- Các biện pháp bảo quản;
 - Đánh giá công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở;
 - Quy trình đảm bảo chất lượng sản phẩm món ăn tại cơ sở.

Bài 3: Thực tập trình bày các món ăn đặc trưng tại cơ sở. Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu: Trên cơ sở kiến thức đã học và thực hành trong nhà trường, học sinh có cơ hội được làm việc thực tế, thao tác chế biến, trình bày các món ăn phổ biến tại cơ sở thực tập, rèn luyện kỹ năng, nâng cao tay nghề cho bản thân sau khi tốt nghiệp.
2. Nội dung:
- 2.1. Thực hành các món ăn phụ, giản đơn:
- 2.2. Thực hành các món ăn chính:
- 2.3. Thực hành các món đặc trưng tại cơ sở:

Bài 4: Thực tập cách xây dựng thực đơn tại cơ sở và các bài học kinh nghiệm.

Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu: Hiểu được nội dung các thực đơn và biết cách xây dựng thực đơn tại cơ sở thực tập.

2. Nội dung:

2.1. Liệt kê một số thực đơn đặc biệt của cơ sở.

2.2. Bài học kinh nghiệm rút ra sau đợt thực tập.

Bài 5: Báo cáo thực tập tốt nghiệp.

Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu: Hướng dẫn học sinh viết báo cáo thực tập theo quy định chung của nhà trường.

2. Nội dung: Học sinh viết báo cáo thực tập theo kết cấu quy định chung của nhà trường gồm 4 phần chính:

Phần 1: Giới thiệu khái quát chung về cơ sở thực tập và bộ phận được phân công thực tập.

Phần 2: Quá trình và kết quả thực tập.

- Mô tả được những trọng tâm thực tập mà nhà trường đã yêu cầu (tương ứng theo các nội dung đã được học sinh lựa chọn);

- Mô tả những công việc thực tế đã được cơ sở thực tập phân công làm việc;

- So sánh, đối chiếu những vấn đề đã được thực tập với quá trình học tại trường.

Phần 3: Những thuận lợi, khó khăn trong thực tập.

Phần 4: Kiến nghị và đề xuất.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng học thực hành, lý thuyết, đủ âm thanh, ánh sáng.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu, phấn, bảng và các trang thiết bị phục vụ học tập.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu học, các băng tư liệu, đĩa hình, các mô hình, đồ dùng dạy học.

4. Các điều kiện khác: Tùy theo điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, Hiệu trưởng nhà trường có thể sử dụng một số giờ thảo luận để tổ chức cho học sinh đi tham quan học tập tại các cơ sở kinh doanh du lịch.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Sau khi học xong môn học này, học sinh có thể hiểu biết về các mặt hàng thực phẩm, biết cách bảo quản để đảm bảo phẩm chất tốt nhất các nguyên liệu thực phẩm trước khi đưa vào chế biến nhằm tạo ra các sản phẩm ăn uống có giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng.

- Kỹ năng: Sau khi học xong, học sinh có khả năng đánh giá được chất lượng thực phẩm khi mua bán, giao nhận, bảo quản bằng phương pháp cảm quan, trên cơ sở đó loại trừ được những thực phẩm kém phẩm chất không được đưa vào chế biến món ăn. Trên cơ sở đó hình thành năng lực chuyên môn nghiệp vụ sau này.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hình thành khả năng cảm quan tốt, ý thức trách nhiệm cao trong việc lựa chọn thực phẩm chất lượng tốt để chế biến các món ăn đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (tự luận hoặc trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Thương phẩm hàng thực phẩm 45 giờ (2 tín chỉ) được áp dụng giảng dạy cho những đối tượng là học sinh hệ 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, giảng viên: Giáo viên sử dụng kết hợp các phương pháp: thuyết trình, thảo luận nhóm, làm bài tập nhóm. Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực tham gia vào bài giảng. Ngoài giờ học trên lớp học sinh phải tự nghiên cứu, tự đọc tài liệu ở nhà, chuẩn bị thảo luận trên lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3, chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đặng Đức Dũng (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn Thực phẩm *Thương phẩm học hàng Thịt - Trứng* Hà nội 1992.

- Trần Văn Hậu, Phan đức Thắng Trường ĐHTM *Thương phẩm học hàng thủy sản và sản phẩm chế biến* 1991.

- Nguyễn Hữu Khoa (Chủ biên) *Khoa học hàng hóa* Nhà xuất bản giáo dục 1997.

- Tổng cục Du lịch Việt nam *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* Hà nội 2000.

- Lê Thanh Xuân (Chủ biên) Trường ĐHTM Bộ môn NVKTKS *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống* Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hà nội 1998.

- Trần Thị Vân Trình Trường Đại học Thương mại - Bộ môn TPH hàng thực phẩm *Dầu mỡ ăn, Sữa và sản phẩm chế biến* 1991.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *Vệ sinh an toàn thực phẩm và đề phòng ngộ độc* Hà nội 2000.

- Bộ Y tế. Cục quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm *An toàn thực phẩm sức khỏe đời sống và kinh tế xã hội* - Nhà xuất bản y học 2002.

- Phan Thị Thúy (Chủ biên) *Giáo trình Khoa học hàng hóa* Trường THTM&DL 2003.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):