

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LÝ TỰ TRỌNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

SỔ GIÁO ÁN

LÝ THUYẾT

Môn học: KỸ NĂNG GIÁM SÁT

Lớp : 20C1 – KLB 1 Khoá : 2020

Họ và tên giảng viên : PHẠM THỊ THANH THÚY

Năm học: 2021 – 2022 (HKII)

Quyển số: 01

Giáo án số: 01

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 1: Trở thành giám sát viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 1: Trở thành giám sát viên

Mục tiêu của bài:

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

- Kiến thức:
 - + Trình bày các kiến thức về vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận.
 - + Trình bày các kiến thức về những kỹ năng cần có của giám sát viên.
- Kỹ năng:
 - + Nhận biết thách thức đối với giám sát viên
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Đánh giá được vai trò của giám sát viên
 - + Có ý thức thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phân

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Giới thiệu nội dung chương trình học Đặt vấn đề Chương mở đầu	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 1: Trở thành giám sát viên 1. Giới thiệu chức danh giám sát viên 2. Vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CD Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Giảng viên

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 02

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 1: Trở thành giám sát viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 1: Trở thành giám sát viên

Mục tiêu của bài:

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

- Kiến thức:
 - + Trình bày các kiến thức về vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận.
 - + Trình bày các kiến thức về những kỹ năng cần có của giám sát viên.
- Kỹ năng:
 - + Nhận biết thách thức đối với giám sát viên
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Đánh giá được vai trò của giám sát viên
 - + Có ý thức thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Giới thiệu nội dung chương trình học Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

	Chương mở đầu			
2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 1: Trở thành giám sát viên 1. Giới thiệu chức danh giám sát viên 2. Vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận 3. Những kỹ năng cần có của giám sát viên 4. Những tiêu chuẩn để trở thành giám sát viên tốt	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 03

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 1: Trở thành giám sát viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên chương 1: Trở thành giám sát viên

Mục tiêu của bài:

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

- Kiến thức:
 - + Trình bày các kiến thức về vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận.
 - + Trình bày các kiến thức về những kỹ năng cần có của giám sát viên.
- Kỹ năng:
 - + Nhận biết thách thức đối với giám sát viên
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Đánh giá được vai trò của giám sát viên
 - + Có ý thức thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> <i>(Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....)</i> Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 1: Trở thành giám sát viên 1. Giới thiệu chức danh giám sát viên 2. Vai trò và trách nhiệm của giám sát viên trong bộ phận 3. Những kỹ năng cần có của giám sát viên 4. Những tiêu chuẩn để trở thành giám sát viên tốt 5. Những thách thức đối với giám sát viên	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CD Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 04

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 2: Quản lý sự thay đổi

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Mục tiêu của bài:

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

- Kiến thức:
 - + Trình bày được các lý do thay đổi
- Kỹ năng:
 - + Kỹ năng quản lý sự thay đổi.
 - + Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.
 - + Kỹ năng giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.
 - + Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....)	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

	Đặt vấn đề			
2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 2: Quản lý sự thay đổi 1. Khái niệm sự thay đổi 2. Tại sao phải thay đổi	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	--

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 05

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các lý do thay đổi

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng quản lý sự thay đổi.

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

+ Kỹ năng giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 2: Quản lý sự thay đổi 1. Khái niệm sự thay đổi 2. Tại sao phải thay đổi 3. Điều gì phải thay đổi 4. Vì sao người ta phản đối sự thay đổi	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		
<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>		Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương		

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 06

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các lý do thay đổi

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng quản lý sự thay đổi.

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

+ Kỹ năng giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 2: Quản lý sự thay đổi 1. Khái niệm sự thay đổi 2. Tại sao phải thay đổi 3. Điều gì phải thay đổi 4. Vì sao người ta phản đối sự thay đổi 5. Phương pháp truyền đạt sự thay đổi 6. Các bước thay đổi	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 07

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 2: Quản lý sự thay đổi

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các lý do thay đổi

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng quản lý sự thay đổi.

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

+ Kỹ năng giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 2: Quản lý sự thay đổi 1. Khái niệm sự thay đổi 2. Tại sao phải thay đổi 3. Điều gì phải thay đổi 4. Vì sao người ta phản đối sự thay đổi 5. Phương pháp truyền đạt sự thay đổi 6. Các bước thay đổi 7. Lợi ích của sự thay đổi	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	--

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202
Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 08

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các biện pháp tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Kiểm tra định kỳ Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên 1. Khái niệm động lực	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	--

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 09

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các biện pháp tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> (<i>Đề cương bài giảng</i>) Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên 1. Khái niệm động lực 2. Vì sao người giám sát không thể tạo động lực cho nhân viên 3. Năng lực và động lực của nhân viên qua bốn giai đoạn phát triển	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 10

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày được các biện pháp tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Kỹ năng:

+ Kỹ năng tạo động lực làm việc cho nhân viên.

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu về bếp ăn, bếp bánh.

+ Có trách nhiệm thực hiện tốt vai trò của mình đối với công việc

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> (<i>Đề cương bài giảng</i>) Chương 3: Tạo động lực làm việc cho nhân viên 1. Khái niệm động lực 2. Vì sao người giám sát không thể tạo động lực cho nhân viên 3. Năng lực và động lực của nhân viên qua bốn giai đoạn phát triển 4. Bốn phương pháp giám sát phù hợp với bốn giai đoạn	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 11

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 4: Đánh giá nhân viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 4: Đánh giá nhân viên

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày các kiểu đánh giá nhân viên

- Kỹ năng:

+ Nhận diện được sẽ đánh giá nhân viên theo kiểu nào

+ Mô tả các kiểu đánh giá nhân viên

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự chủ, có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện đúng các quy trình khi có các sự việc liên quan đến các tình huống cứu trợ khẩn cấp.

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	
2	<u>Giảng bài mới</u>	Thuyết trình		

	(<i>Đề cương bài giảng</i>) Chương 4: Đánh giá nhân viên 1. Khái niệm đánh giá 2. Tại sao phải đánh giá nhân viên	Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 12

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 4: Đánh giá nhân viên

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên chương 4: Đánh giá nhân viên

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Trình bày các kiểu đánh giá nhân viên

- Kỹ năng:

+ Nhận diện được sẽ đánh giá nhân viên theo kiểu nào

+ Mô tả các kiểu đánh giá nhân viên

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự chủ, có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện đúng các quy trình khi có các sự việc liên quan đến các tình huống cứu trợ khẩn cấp

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	
2	<u>Giảng bài mới</u>	Thuyết trình		

	(<i>Đề cương bài giảng</i>) Chương 4: Đánh giá nhân viên 1. Khái niệm đánh giá 2. Tại sao phải đánh giá nhân viên 3. Các kiểu đánh giá nhân viên	Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 13

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của hợp đầu ca

+ Trình bày được tiêu chuẩn nghề

Kỹ năng:

+ Xây dựng phương án duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

+ Nghiêm túc thực hiện các biện pháp đảm bảo duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự chủ, có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện đúng duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....) Kiểm tra	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

	Đặt vấn đề			
2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc Quản lý hồ sơ	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	--

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 14

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của hợp đầu ca

+ Trình bày được tiêu chuẩn nghề

Kỹ năng:

+ Xây dựng phương án duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

+ Nghiêm túc thực hiện các biện pháp đảm bảo duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự chủ, có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện đúng duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học...) Đặt vấn đề	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

2	<u>Giảng bài mới</u> (<i>Đề cương bài giảng</i>) Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc 1. Tổ chức họp đầu ca và phân công công việc cho nhân viên 2. Xây dựng phương án duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	---

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 15

Thời gian thực hiện: 90 phút

Tên Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Thực hiện ngày tháng năm 202

Tên Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc

Mục tiêu của bài:

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

– Kiến thức:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của hợp đầu ca

+ Trình bày được tiêu chuẩn nghề

Kỹ năng:

+ Xây dựng phương án duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

+ Nghiêm túc thực hiện các biện pháp đảm bảo duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

– Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự chủ, có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện đúng duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp

Đồ dùng và phương tiện dạy học:

Bảng từ - phần

Máy tính – máy chiếu

I. Ôn định lớp học:

Thời gian: 5 phút

Điểm danh

Nhắc nhở tác phong học sinh

KIỂM TRA BÀI CŨ: Thời gian: 15 phút

II. Thực hiện bài học:

T T	Nội dung	Hoạt động dạy học		Thời gian
		Hoạt động của giảng viên	Hoạt động của người học	
1	<u>Dẫn nhập</u> (Gợi mở, trao đổi phương pháp học, tạo tâm thế tích cực của người học....)	Gợi mở	Tập trung chú ý lắng nghe	

	Đặt vấn đề			
2	<u>Giảng bài mới</u> <i>(Đề cương bài giảng)</i> Chương 5: Giám sát tiêu chuẩn và quy trình làm việc 1. Tổ chức họp đầu ca và phân công công việc cho nhân viên 2. Xây dựng phương án duy trì tiêu chuẩn nghề tại doanh nghiệp 3. Thực hành các trường hợp phát sinh trong ca làm việc Ôn tập cuối môn	Thuyết trình Đàm thoại Vấn đáp	Tập trung chú ý lắng nghe Trả lời câu hỏi	
3	<u>Củng cố kiến thức và kết thúc bài</u> Nêu trọng tâm bài	Chốt ý	Nhắc lại	
4	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Tìm hiểu trước nội dung: đọc trước trong phần bài giảng		

<u>Nguồn tài liệu tham khảo</u>	Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm của trường CĐ Công thương
--	--

Tp. Hồ Chí Minh, ngày.....thángnăm.202

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy