

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

SỔ GIÁO ÁN TÍCH HỢP

Môn học/Mô-đun: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Lớp : 21C1-QNH1 Khoá : 2001

Họ và tên giảng viên : PHẠM THỊ THANH THÚY

Năm học: 2021-2022

Quyển số: 01

Giáo án số: 01

Thời gian thực hiện: 180 phút

Tên bài học trước: buổi học đầu tiên

Thực hiện :

Tên bài: Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được đặc điểm các bữa ăn
- Phân tích được tầm quan trọng các bữa ăn
- Trình bày được khái niệm các loại tiệc
- Vận dụng kiến thức để phân biệt các loại tiệc
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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>) Giới thiệu chương trình học Giới thiệu phương pháp học tập và cách đánh giá	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> (<i>Giới thiệu nội dung chủ đề cần giải quyết: yêu cầu kỹ thuật, tiêu chuẩn kiến thức kỹ năng</i>) 1. Thời gian và đặc điểm các bữa ăn Thời gian và đặc điểm	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	các bữa ăn sáng Thời gian và đặc điểm các bữa ăn trưa			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập Tâm quan trọng bữa ăn sáng Lên thực đơn ăn sáng	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện <i>(Nhận xét kết quả rèn luyện, lưu ý các sai sót và cách khắc phục, kế hoạch hoạt động tiếp theo)</i> Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 02

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thực hiện :

Tên bài: **Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn**

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được đặc điểm các bữa ăn
- Phân tích được tầm quan trọng các bữa ăn
- Trình bày được khái niệm các loại tiệc
- Vận dụng kiến thức để phân biệt các loại tiệc
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> (<i>Giới thiệu nội dung chủ đề cần giải quyết: yêu cầu kỹ thuật, tiêu chuẩn kiến thức kỹ năng</i>) 1. Thời gian và đặc điểm các bữa ăn 1.1 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn sáng 1.2 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn trưa	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	1.3 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn tối 1.4 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn phụ 2. Các loại tiệc 2.1 Tiệc đứng			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập Tâm quan trọng bữa ăn sáng Lên thực đơn ăn trưa, tối	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 03

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thực hiện :

Tên bài: **Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn**

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được đặc điểm các bữa ăn
- Phân tích được tầm quan trọng các bữa ăn
- Trình bày được khái niệm các loại tiệc
- Vận dụng kiến thức để phân biệt các loại tiệc
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> 1. Thời gian và đặc điểm các bữa ăn 1.1 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn sáng 1.2 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn trưa 1.3 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn tối 1.4 Thời gian và đặc điểm các bữa ăn phụ	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	2. Các loại tiệc 2.1 Tiệc đứng 2.2 Tiệc ngồi 2.3 Các loại tiệc khác Chương 2: Giới thiệu về thực đơn			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập Tâm quan trọng bữa ăn sáng Lên thực đơn ăn sáng, trưa, chiều, tối	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - Củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện <i>(Nhận xét kết quả rèn luyện, lưu ý các sai sót và cách khắc phục, kế hoạch hoạt động tiếp theo)</i> Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 04

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự</i>	- Hướng dẫn	- Lắng nghe	

	<i>phối hợp của GV)</i> Bài tập	– Đưa ra các gợi ý, bài mẫu		
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - Củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 05

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng 2.2 Theo mục đích dinh dưỡng	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn</i>			

	<i>luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 06

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng 2.2 Theo mục đích dinh dưỡng 3. Các yêu cầu khi trình bày thực đơn Kiểu trình bày	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV</i>) Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - Củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 07

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng 2.2 Theo mục đích dinh dưỡng 3. Các yêu cầu khi trình bày thực đơn Ngôn ngữ	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	Hình ảnh			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - Củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 08

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng 2.2 Theo mục đích dinh dưỡng 3. Các yêu cầu khi trình bày thực đơn	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	4. Các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn 4.1 Đối với khách hàng			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV</i>) Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 09

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 2: Giới thiệu về thực đơn**

Mục tiêu của bài:

Sau khi học xong bài này sinh viên có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Trình bày được các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- Phân tích được các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 2: Giới thiệu về thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 1.1 Khái niệm 1.2 Vai trò 2. Phân loại theo thực đơn 2.1 Theo mục đích sử dụng 2.2 Theo mục đích dinh dưỡng 3. Các yêu cầu khi trình bày thực đơn	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	4. Các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn 4.1 Đối với khách hàng 4.2 Đối với nhà hàng KIỂM TRA			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 10

Thời gian thực hiện: 180 phút
Chương 2: Giới thiệu về thực đơn
Thực hiện :

Tên bài: **Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn**

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	- Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói - Đặt câu hỏi	- Lắng nghe. - Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1. Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn Giá vốn, lãi gộp và tỷ lệ lãi xuất	- Trình bày. - Đưa ra các gợi ý - Đặt câu hỏi	- Quan sát. - Lắng nghe. - Ghi chép. - Trả lời câu hỏi.	
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát</i>			

	<i>triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 11

Thời gian thực hiện: 180 phút

Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thực hiện :

Tên bài: Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1.Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn Giá vốn, lãi gộp và tỷ lệ lãi xuất Giá bán và tỉ lệ lãi gộp	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

3	<u>Giải quyết vấn đề</u> (<i>Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV</i>) Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - Củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 12

Thời gian thực hiện: 180 phút

Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thực hiện :

Tên bài: Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1.Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn Giá vốn, lãi gộp và tỷ lệ lãi xuất Giá bán và tỉ lệ lãi gộp	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	2. Kỹ năng xây dựng thực đơn chọn món Nghiên cứu thị trường nhằm: Nghiên cứu nhu cầu thị trường Nghiên cứu về sản phẩm Nghiên cứu sự cạnh tranh Nghiên cứu xu hướng phát triển của thị trường			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 13

Thời gian thực hiện: 180 phút

Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thực hiện :

Tên bài: Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1.Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn Giá vốn, lãi gộp và tỷ lệ lãi xuất Giá bán và tỉ lệ lãi gộp	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	2.Kỹ năng xây dựng thực đơn chọn món Nghiên cứu thị trường Lên danh mục thực đơn chọn món Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món Định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 14

Thời gian thực hiện: 180 phút

Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thực hiện :

Tên bài: Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	– Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói – Đặt câu hỏi	– Lắng nghe. – Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1.Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn 2. Kỹ năng xây dựng thực đơn chọn món 3. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn Xác định mục đích và	– Trình bày. – Đưa ra các gợi ý – Đặt câu hỏi	– Quan sát. – Lắng nghe. – Ghi chép. – Trả lời câu hỏi.	

	tính chất bữa ăn Cơ cấu thực đơn bữa ăn Cơ cấu thực đơn bữa ăn thường Cơ cấu thực đơn bữa tiệc			
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - Củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Phạm Thị Thanh Thúy

Giáo án số: 15

Thời gian thực hiện: 180 phút

Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thực hiện :

Tên bài: Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn

Mục tiêu của bài:

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

- Trình bày được khái niệm giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi suất, giá bán và tỷ lệ lãi gộp
- Lên được danh mục thực đơn chọn món
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu thực đơn chọn món
- Trình bày được cơ cấu thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc
- Lên được danh mục thực đơn bữa ăn thường, bữa tiệc
- Xác định giá bán, tỷ lệ lãi gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu học tập.

Đồ dùng và trang thiết bị dạy học: máy vi tính, bảng, bút lông, phấn

Hình thức tổ chức dạy học: dạy trực tuyến

I. Ổn định lớp học:

Thời gian: 10 phút

Điểm danh

Nhắc nội quy lớp học

Nhắc nội quy của trường

II. Thực hiện bài học:

TT	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	- Dẫn dắt vào bài mới bằng hình thức nói - Đặt câu hỏi	- Lắng nghe. - Trả lời câu hỏi.	
2	<u>Giới thiệu chủ đề</u> Chương 3: Kỹ năng xây dựng thực đơn 1.Các khái niệm cơ bản trong hoạch toán giá thực đơn 2.Kỹ năng xây dựng thực đơn chọn món 3.Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn Lên danh mục thực đơn	- Trình bày. - Đưa ra các gợi ý - Đặt câu hỏi	- Quan sát. - Lắng nghe. - Ghi chép.	

	bữa ăn Lên thực đơn bữa ăn thường Lên thực đơn bữa ăn tiệc Xác định giá bán, tỷ lệ gộp và định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối thường Định lượng nguyên liệu cho thực đơn bữa ăn trưa/tối thường		– Trả lời câu hỏi.	
3	<u>Giải quyết vấn đề</u> <i>(Hướng dẫn người học rèn luyện để hình thành phát triển năng lực trong sự phối hợp của GV)</i> Bài tập	- Hướng dẫn – Đưa ra các gợi ý, bài mẫu	- Lắng nghe	
4	<u>Kết thúc vấn đề</u> - củng cố kiến thức - củng cố kỹ năng rèn luyện Nhận xét bài tập	- Gv nêu trọng tâm – Đặt câu hỏi	- Trả lời câu hỏi	
5	<u>Hướng dẫn tự học</u>	Đọc trước nội dung tiếp theo trong bài giảng		

VI. Rút kinh nghiệm tổ chức thực hiện:

.....

Trưởng khoa/Trưởng bộ môn

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

Giảng viên

Phạm Thị Thanh Thúy