

*Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 4 năm 2026*

## KẾ HOẠCH

**V/v Tổ chức WORKSHOP chủ đề “Văn hóa Ẩm Thực Nhật Bản”**

**Năm học 2025 - 2026**

Nhằm tạo sân chơi cho sinh viên ngành Tiếng Nhật tìm hiểu về văn hóa, phong tục và gắn kết mối quan hệ giữa sinh viên, giảng viên với lãnh đạo khoa, Khoa Ngoại ngữ xây dựng kế hoạch Workshop với chủ đề “Văn hóa Ẩm thực Nhật Bản” với nội dung cụ thể như sau:

### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

Nhằm giúp sinh viên hiểu về triết lý ẩm thực Nhật Bản (tôn trọng nguyên liệu theo mùa, sự cân bằng ngũ vị umami, trình bày đẹp mắt, tinh thần “ichigo ichie” - một lần gặp gỡ duy nhất, v.v.).

Trang bị cho sinh viên kỹ năng thực hành cơ bản trong chế biến một số món ăn Nhật Bản phổ biến và dễ thực hiện tại nhà (ví dụ: làm sushi, onigiri, miso soup, tempura, wagashi hoặc các món washoku đơn giản).

Khuyến khích sinh viên phát triển kỹ năng mềm thông qua hoạt động nhóm: làm việc nhóm, phân công công việc, quản lý thời gian, giao tiếp, và trình bày sản phẩm.

Nâng cao nhận thức về ăn uống lành mạnh, bền vững theo phong cách Nhật (sử dụng nguyên liệu tươi, giảm lãng phí, chú trọng dinh dưỡng cân bằng).

Khơi dậy sự hứng thú học tập và khám phá văn hóa nước ngoài, từ đó hỗ trợ định hướng nghề nghiệp trong các lĩnh vực liên quan đến Nhật Bản (dịch thuật, du lịch, nhà hàng Nhật...).

Tăng cường hình ảnh và hoạt động ngoại khóa của đơn vị tổ chức (câu lạc bộ, khoa, trường), thu hút thêm thành viên mới và tạo dấu ấn trong cộng đồng sinh viên.

### II. NỘI DUNG

**1. Tên chủ đề Workshop: Tìm hiểu về “Văn hóa Ẩm Thực Nhật Bản”.**

## **2. Đối tượng:**

Sinh viên ngành Tiếng Nhật của Trường Cao đẳng Lý Tự Trọng Tp. Hồ Chí Minh.

**3. Thời gian đăng ký:** Từ ngày 4/5/2026 đến hết ngày 8/5/2026.

## **4. Thời gian tổ chức:**

- Thời gian: **08h00, thứ Bảy, ngày 09 tháng 5 năm 2026.**
- Địa điểm: **Hội trường C.**

## **5. Nội dung chương trình:**

- Phần 1: Giới thiệu và giao lưu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Nhật Bản.
- Phần 2: Nhóm chọn 1 trong 5 món sau: Cơm Curry, Tempura, Tonkatsu, Gyuudon và Sushi. Sau đó, các nhóm thực hành chế biến dựa theo công thức ban tổ chức cung cấp.
- Phần 3: Trình bày món ăn và thuyết trình trước ban giám khảo.
- Cách tính điểm: Điểm tổng là trung bình cộng của 02 phần thi trên.

## **6. Cơ cấu giải thưởng:**

- **Giải nhất** (01 giải): 500.000 đồng + quà lưu niệm.
- **Giải nhì** (01 giải): 300.000 đồng + quà lưu niệm.
- **Giải ba** (03 giải): 200.000 đồng + quà lưu niệm.

## **III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:**

### **1. Ban tổ chức:**

- + Cô Nguyễn Thị Thu Hà, Trưởng Khoa Ngoại ngữ - Trưởng ban;
- + Thầy Đoàn Thanh Long, Giảng viên tiếng Nhật - Phó ban;
- + Cô Ôn Thị Ngọc Thảo, Giảng viên Tiếng Nhật - Ủy viên;
- + Cô Trần Hà Trang, Giảng viên Tiếng Nhật - Ủy viên.

***Cùng Quý Thầy Cô Khoa Ngoại ngữ là thành viên.***

### **2. Ban Giám khảo:**

- + Thầy Nguyễn Thanh Hiền - Giảng viên Tiếng Nhật - Giám khảo chương trình.
- + Cô Nguyễn Thị Thu Thủy - Giảng viên Tiếng Nhật Trường ĐH Ngoại ngữ và Tin học - Giám khảo chương trình.
- + Cô Biện Lý Thảo Trang - Giảng viên Tiếng Nhật - Giám khảo chương trình.
- + Cô Trần Thanh Trúc - Giảng viên Khoa Ngoại ngữ.
- + Cô Vương Thanh Thủy - Giảng viên Khoa Ngoại ngữ.

### 3. Hỗ trợ chương trình:

- Phòng Cơ sở vật chất - Dịch vụ: Chuẩn bị hội trường C, vệ sinh hội trường.

- Trung tâm Đào tạo - Quan hệ doanh nghiệp - Vật tư Thiết bị: Hỗ trợ chụp hình trong suốt quá trình diễn ra chương trình và đăng bài phục vụ công tác tuyển sinh của Trường; Chuẩn bị âm thanh (02 micro không dây), màn hình chiếu, máy chiếu, ánh sáng và hỗ trợ người trực trong suốt thời gian chương trình diễn ra.

- Phòng Thanh tra Giáo dục Công tác sinh viên: Hỗ trợ giữ trật tự và xử lý sinh viên vi phạm các quy định của chương trình và Nhà trường.

### IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN:

Kinh phí được vận động từ Quỹ Khoa Ngoại ngữ.

### V. TIẾN ĐỘ THỰC HIỆN:

- Từ ngày 22/4 đến ngày 29/4/2026: Lên kế hoạch, xây dựng nội dung, xin ý kiến Ban Giám hiệu Nhà trường.

- Từ ngày 4/5 đến ngày 06/5/2026: Triển khai, tuyên truyền kế hoạch đến sinh viên của Khoa đăng ký tham gia chương trình.

- Ngày 9/5/2026: Tổ chức workshop

\* *Lưu ý: Sinh viên tham gia sẽ đăng ký cho lớp trưởng và lớp trưởng sẽ nộp danh sách gửi về cho BTC (Cô Thảo hoặc Cô Trang) trước ngày 6/5/2026.*

#### Mọi thông tin liên hệ:

- Thầy Đoàn Thanh Long

Điện thoại: 070 853 8961

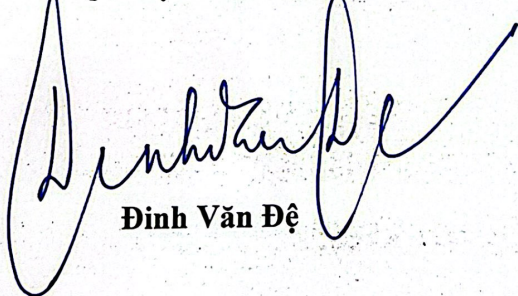
- Cô Ôn Thị Ngọc Thảo

Điện thoại: 093 414 5656

- Cô Trần Hà Trang

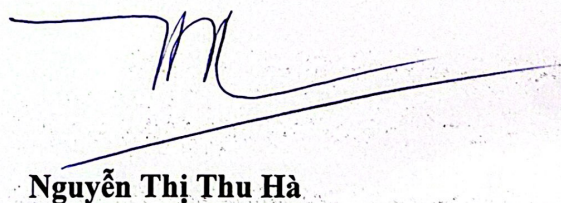
Điện thoại: 098 843 0802

Q. HIỆU TRƯỞNG



Đinh Văn Đệ

TRƯỞNG KHOA NGOẠI NGỮ



Nguyễn Thị Thu Hà