

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Lý thuyết dinh dưỡng**
- Mã học phần: 25 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Hóa đại cương B2
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTCN – KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

- + Có ý thức làm việc khoa học, chính xác và linh hoạt.
- + Có ý thức tự học, tự nghiên cứu, sưu tầm tài liệu và yêu nghề.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành các khái niệm về dinh dưỡng; các nguồn cung cấp thực phẩm, có kỹ năng xây dựng được thực đơn, khẩu phần cho từng đối tượng cụ thể.

+ Lập kế hoạch học tập, làm việc; Có phương pháp thu thập, xử lý và trình bày các nguồn thực phẩm động vật, thực vật và thành phần các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

- Chương I: Dinh dưỡng và sức khỏe

Sinh viên hiểu rõ vai trò của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người, xác định và tính toán được năng lượng tiêu hao hàng ngày cho các đối tượng. Phân tích hậu quả của việc cung cấp năng lượng thiếu hoặc thừa kéo dài ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

- Chương II: Nhu cầu các chất dinh dưỡng

Xác định tầm quan trọng của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm, vai trò và giá trị dinh dưỡng của chúng đối với cơ thể. Xác định tỉ lệ giữa các chất dinh dưỡng trong cơ cấu bữa ăn hợp lý cho các đối tượng lao động.

- Chương III: Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Xây dựng thực đơn và tính toán được khẩu phần ăn hàng ngày cho từng đối tượng.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Giới thiệu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người trong việc duy trì và phát triển. Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng có trong thực phẩm; nhu cầu dinh dưỡng cơ thể con người và tính toán khẩu phần ăn hàng ngày cho từng đối tượng.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1: Dinh dưỡng và sức khỏe (5 tiết)

1.1. Đại cương về dinh dưỡng và vai trò của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người

1.1.1. Định nghĩa dinh dưỡng

1.1.2. Các nội dung nghiên cứu của dinh dưỡng học.

1.1.3. Vai trò của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người

1.2. Nhu cầu năng lượng cả ngày

1.2.1. Nguồn cung cấp năng lượng cho cơ thể

1.2.2. Vai trò của năng lượng trong cuộc sống của con người

1.3. Nhu cầu năng lượng cho cả ngày

1.3.1. Năng lượng cần thiết cho chuyển hóa cơ bản

1.3.2. Tiêu hao năng lượng cho quá trình tiêu hóa

1.3.3. Tiêu hao năng lượng cho quá trình lao động

1.3.4. Tiêu hao năng lượng cho phát triển cơ thể

1.3.5. Tiêu hao năng lượng cho sinh sản

1.3.6. Cách tính nhu cầu năng lượng cho cả ngày

1.4. Hậu quả của việc thiếu, thừa năng lượng kéo dài

Chương 2: Nhu cầu các chất dinh dưỡng (9 tiết)

2.1. Nhu cầu các chất sinh năng lượng

2.1.1. Chất đạm (Protit)

2.1.2. Chất béo (Lipit)

2.1.3. Chất đường bột (Gluxit)

2.2. Nhu cầu các chất không sinh năng lượng

2.2.1. Vitamin tan trong chất béo: A, D,E,K

2.2.2. Vitamin tan trong nước: nhóm B, C,PP

2.2.3. Chất khoáng đa lượng: Ca, Mg, P

2.2.4. Các khoáng vi lượng: Fe, I

2.2.4. Nước

Chương 3: Nguyên tắc xây dựng thực đơn và khẩu phần (12 tiết)

3.1. Nguyên tắc xây thực đơn

3.1.1. Khái niệm, ý nghĩa thực đơn

3.1.2. Mục đích của việc xây dựng thực đơn

3.1.3. Nguyên tắc và cách xây dựng thực đơn

3.1.4. Các yếu tố khi xây dựng thực đơn

3.2. Xây dựng khẩu phần

3.2.1. Khái niệm khẩu phần

3.2.2. Các bước xây dựng khẩu phần

3.3.3. Thực hành tính toán xây dựng khẩu phần ăn cho các đối tượng.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Lương Thị Kim Tuyên, *Giáo trình Lý thuyết dinh dưỡng*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Hoàng Tích Minh – Hà Huy Khôi, *Vệ sinh dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, 2006.

[3]. Lê Thị Mai Hoa (chủ biên) – Trần Văn Dần, *Giáo trình Vệ sinh dinh dưỡng*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2008.

[4].<http://www.thuviensinhhoc.com/ebook/sinh-hoc/648-giao-trinh-dinh-dng-ngi.html>

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên:

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.2. Kiểm tra đánh giá định kỳ: Một bài kiểm tra hệ số 1, Một bài kiểm tra hệ số 2: Trọng số 40%

7.3. Thi cuối kỳ: Trọng số 60% (Hoặc 6.0 điểm)

7.4. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: Tuần thứ 8
- Thi cuối kỳ: Sau tuần thứ 15.
- Kiểm tra giữa kỳ: tuần 8 và 14
- Thi cuối kỳ: Lý thuyết 50% và bài tập 50% theo lịch chung của trường.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Quy trình chế biến món ăn**
- Mã học phần: 26 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Lý thuyết dinh dưỡng
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTCN – KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

- + Hình thành thái độ làm việc khoa học.
- + Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường và quan tâm bảo vệ sức khỏe của cộng đồng.
- + Có ý thức tự học, tự nghiên cứu, sưu tầm tài liệu và yêu nghề.

- Về phát triển năng lực

- + Hình thành các khái niệm về các nguyên tắc làm chín thực phẩm; quy trình chế biến thực phẩm, phối hợp được nguyên liệu và gia vị, có kỹ năng thực hiện được quy trình chế biến thực phẩm khoa học.
- + Lập được kế hoạch học tập, làm việc; Có phương pháp thu thập thông tin, tìm hiểu các nguyên tắc làm chín và phương pháp chế biến thực phẩm. .

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1: Lựa chọn và phối hợp nguyên liệu thực phẩm

Sinh viên lựa chọn và phối hợp được nguyên liệu, gia vị góp phần làm tăng giá trị dinh dưỡng cho món ăn và đảm bảo sức khỏe cho con người.

Chương 2: Kỹ thuật chế biến thực phẩm

Sinh viên phân biệt được kỹ thuật cơ bản về chế biến món ăn; các nguyên tắc, phương pháp làm chín thực phẩm.

Chương 3: Quy trình chế biến món ăn

Sinh viên mô tả được quy trình chế biến thực phẩm, từ khâu chuẩn bị đến khâu tổ chức quản lý bếp và cách sử dụng, bảo quản dao cũng như các dụng cụ nhà bếp.

Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Sinh viên hiểu được vệ sinh an toàn thực phẩm và cách dự trữ bảo quản thực phẩm.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Trang bị cho sinh viên những kiến thức về chọn lựa thực phẩm, các nguyên tắc và phương pháp làm chín thực phẩm; sự biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn. Cách tổ chức, quản lý bếp và an toàn vệ sinh thực phẩm trước trong và

sau chế biến thực phẩm.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1: Kỹ thuật lựa chọn và phối hợp nguyên liệu thực phẩm (5tiết)

- 1.1. Phân nhóm thực phẩm
- 1.2. Cách lựa chọn thực phẩm
- 1.3. Phối hợp nguyên liệu
- 1.4. Phối hợp gia vị
- 1.5. Kỹ thuật pha chế nước chấm

Chương 2: Kỹ thuật chế biến thực phẩm (9 tiết)

- 2.1. Kỹ thuật cơ bản về chế biến món ăn
- 2.2. Các phương pháp làm chín thực phẩm
- 2.3. Các nguyên tắc phương pháp làm chín thực phẩm
- 2.4. Những biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến
 - 2.4.1. Tác dụng của nhiệt độ
 - 2.4.2. Tác dụng của hóa chất
 - 2.4.3. Tác dụng của môi trường

Chương 3: Quy trình chế biến thực phẩm (5 tiết)

- 3.1. Các loại đồ dùng trong nhà bếp
- 3.2. Quản lí và tổ chức bếp
 - 3.2.1. Vệ sinh nhà bếp và công việc chuẩn bị
 - 3.2.2. Quản lí và tổ chức bếp
- 3.3. Xử lí chất thải và đóng cửa bếp
 - 3.3.1. Xử lí vi sinh vật gây hại
 - 3.3.2. Đóng cửa bếp

Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm (6 tiết)

- 4.1. Vệ sinh môi trường
- 4.2. An toàn vệ sinh thực phẩm
- 4.3. Dự trữ và bảo quản thực phẩm.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Lương Thị Kim Tuyền, *Giáo trình Quy trình chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Lương Thị Kim Tuyền, *Giáo trình Lý thuyết dinh dưỡng*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

[3]. Nguyễn Minh Đường, Triệu Thị Chơì, *Công nghệ 6 và 9*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2006.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến câu hỏi.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên:

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.2. Kiểm tra đánh giá định kỳ: Một bài kiểm tra hệ số 1, Một bài kiểm tra hệ số 2: Trọng số 40% (Hoặc 4.0 điểm)

7.3. Thi cuối kỳ: Trọng số 60% (Hoặc 6.0 điểm)

7.4. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: Tuần thứ 8 và 15

- Thi cuối kỳ: *Theo lịch chung của trường.*

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Trang trí món ăn**
- Mã học phần: 27 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: Bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Vẽ trang trí sản phẩm
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: SPTN-Tổ Địa- KTCN-KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

- + Hình thành thái độ làm việc khoa học.
- + Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường và quan tâm bảo vệ sức khỏe của cộng đồng.

+ Thể hiện tính tỉ mỉ, cẩn thận, tuân thủ theo quy trình công nghệ.

+ Thể hiện tư duy sáng tạo để tạo ra những sản phẩm đạt yêu cầu về kỹ thuật và thẩm mỹ.

+ Thể hiện tính độc lập, tự chủ trong công việc.

+ Có ý thức tự học, tự nghiên cứu, sưu tầm tài liệu và yêu nghề.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành được các kỹ thuật cơ bản về cắt tỉa hoa, quả các dạng hoa, con thú đơn giản; Sử dụng và bảo quản được các sản phẩm đã gọt tỉa.

+ Có kế hoạch thực hiện qui trình cắt tỉa hoa quả; Có phương pháp thu thập, xử lý các cách cắt tỉa hoa quả theo các kỹ thuật đã học.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1: Mở đầu

- Sinh viên liệt kê được về các nguyên liệu, dụng cụ tỉa củ quả.
- Sinh viên trình bày được các yêu cầu kỹ thuật tỉa và tỉa các hình cơ bản.

Chương 2: Tỉa hoa, thú bằng củ quả

Sinh viên tỉa được các loại hoa, thú từ củ quả.

Chương 3: Trang trí món ăn

Sinh viên sắp xếp và trang trí được rau củ quả trên đĩa theo các dạng khác nhau.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Giới thiệu các kiến thức cơ bản trong việc trang trí món ăn. Cung cấp cho sinh viên những kỹ thuật cắt tỉa từ các hình cơ bản đến các loại hoa thú từ củ quả, cách trang trí món ăn theo nhiều dạng khác nhau trên đĩa và bảo quản sản phẩm sau khi cắt tỉa.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. MỞ ĐẦU (15 tiết)

- 1.1. Dụng cụ và nguyên liệu tĩa hoa.
- 1.2. Yêu cầu kỹ thuật và tư thế thao tác
- 1.3. Các bước tĩa hoa.
- 1.4. Tĩa cơ bản
 - 1.4.1. Tĩa hình cơ bản
 - 1.4.2. Tĩa hoa vãn.
 - 1.4.3. Hoa và con vật dạng phẳng.

Chương 2. TĨA HOA, THỨ BẰNG RAU CỦ QUẢ (30 tiết)

- 2.1. Tĩa từ dưa leo, ớt.
- 2.2. Tĩa từ cà chua
- 2.3. Tĩa từ cà rốt, củ cải, đu đủ.
- 2.4. Tĩa từ hành ta, hành tây.
- 2.5. Tĩa hoa bằng dưa hấu.
- 2.6. Tĩa giỏ hoa bằng bí đỏ.

Chương 3. TRANG TRÍ MÓN ĂN (15 tiết)

- 3.1. Trang trí dạng tròn.
- 3.2. Trang trí dạng suôi.
- 3.3. Trang trí góc đĩa.
- 3.4. Trang trí trung tâm đĩa.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1.] Trường kỹ thuật ăn uống Hà Nội, *Kỹ thuật cắt tĩa rau củ quả*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2003.

5.2. Học liệu tham khảo

[2.] Mai Phương (biên dịch, *Nghệ thuật điêu khắc*, Nhà xuất bản TP HCM, 2004.

[3.] Tiểu Quỳnh, *Nghệ thuật trang trí vành đĩa*, Nhà xuất bản TP HCM, 2006.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail: phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Lê Đình Phương

Trưởng bộ môn

Phan Thông

Giảng viên

Nguyễn Thị Phê

Chương 1. Mở đầu (15 tiết)

- 1.1. Lý thuyết thực hành các món muối chua, nấu luộc, chiên xào
- 1.2. Tổ chức thực hành
- 1.3. Nội qui xưởng

Chương 2. Thực hành các món muối chua, ngâm giấm, nộm trộn gỏi (20 tiết)

- 2.1. Món ăn miền Bắc: Cà muối, dưa cải, dưa hành,...
- 2.2. Món ăn miền Trung: Dưa chuối hột, lổ tai heo ngâm giấm,....
- 2.3. Món ăn miền Nam: Dưa giá, dưa kiệu, gà xé phay, gỏi ngó sen, rau muống trộn,...

Chương 3. Thực hành các món nấu, luộc, hấp, hầm, kho (20 tiết)

- 3.1. Món ăn miền Bắc : Bún riêu cua, thịt động, gà luộc....
- 3.2. Món ăn miền Trung: Cơm hến, mì Quảng, bún bò Huế, gà hấp hành...
- 3.3. Món ăn miền Nam: Gỏi cuốn, cơm tấm bì, chả trứng hấp, chả đùm, cá lóc hấp...

Chương 4. Thực hành các món xào, chiên, ram, nướng (20 tiết)

- 4.1. Món ăn miền Bắc: Nem rán cua bê, trứng đúc thịt, bún chả thịt nướng,...
- 4.2. Món ăn miền Trung: Nem lụi, chạo tôm,...
- 4.3. Món ăn miền Nam: Chả giò tôm cua, chả giò chiên chuối, sườn ram mặn,....

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn Việt Nam*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Lê Hoa – Bảo Ngọc, *Nghệ thuật chế biến món ăn 3 miền*, Nhà xuất bản Hồng Đức, 2012.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Lê Đình Phương

Trưởng bộ môn

Phan Thông

Giảng viên

Nguyễn Thị Phê

1.3. Nội qui xương

Chương 2. Các món bánh (35 tiết)

2.1. Các món bánh luộc, hấp (bánh chưng , bánh giò, bánh tét...)

2.2. Các món nướng (bánh chuối nướng, bánh đậu xanh nướng, bánh thuẫn...)

2.3. Các món chiên (bánh cam, bánh nhúng, bánh tai heo, bánh rế...)

2.4. Các món bánh tạo hình từ bột chín (bánh in, bánh trái vải, bánh phục linh...)

Chương 3. Các món mứt, xôi, chè, thạch (35 tiết)

3.1. Mứt (mứt gừng, mứt dừa, mứt gừng dẻo, mứt tắc...)

3.2. Xôi (Xôi đậu phộng, xôi đậu xanh, xôi gấc, xôi vò, xôi vị, xôi thập cẩm...)

3.3. Chè (chè đậu xanh, chè bà ba, chè sen ...)

3.4. Thạch (thạch dừa, thạch trái cây).

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn Việt Nam*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. <http://www.monanngon.net/cac-mon-an-ngon/cac-mon-an-ngon-viet-nam-phan-1-com-sen.html>

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail: phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

1.1. Dụng cụ và nguyên liệu trong chế biến món ăn Trung Hoa, món ăn Âu và một số món ăn Thái Lan, Hàn Quốc...

1.2. Lý thuyết thực hành các món ăn Trung Hoa, món ăn Âu và Thái Lan...

Chương 2. Các món ăn Trung Hoa (20 tiết)

2.1. Các món xúp và món khai vị (xúp tứ vị, xúp bóng cá, dồi trường hấp hành...)

2.2. Các món chiên nướng (tôm kim ngân, tàu hủ ky cuộn...)

2.3. Các món nấu (lẩu phát sồi, lục hồ thủy, gà sốt dầu hào...)

2.4. Các món ăn no (cơm thố thịt gà, cơm nếp bát bửu, mì xào giòn thập cẩm...)

Chương 3. Các món ăn âu (25 tiết)

3.1. Các loại nước dùng và xốt trong nấu ăn Tây phương

3.2. Các món xà lách và rau (bông cải đút lò, bắp cải nhồi thịt, đậu Hòa Lan đút lò...)

3.3. Các món xúp (xúp trứng, xúp thập cẩm...)

3.4. Các món cá

3.5. Các món gia súc và gia cầm

Chương 4. Các món ăn Nhật, Hàn quốc và Thái lan (15 tiết)

4.1. Các món ăn Nhật (Cơm sushi, gỏi tôm, thịt xào, gà chiên giòn với táo biển...)

4.2. Các món ăn Hàn Quốc (Kim chi cải bắp thảo, miến xào thịt bò, xúp hoành thánh...)

4.3. Các món Thái (gỏi đu đủ Thái Lan, lẩu chua Thái Lan...)

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn các nước - tập 1*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. <http://www.dayamthuc.vn/xem-tin/10-Quoc-Gia-Co-Mon-An-Ngon-Nhat-The-Gioi-171.html>

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.
Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.
Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.
Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Món ăn các nước 2**
- Mã học phần: 31 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Quy trình chế biến món ăn
- Các yêu cầu khác đối với học phần: Có nguyên liệu và dụng cụ thực hành.
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTGD - KTCN

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

+ Có ý thức trong việc chọn lựa các món bánh phù hợp với khẩu vị của từng quốc gia.

+ Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, làm việc đúng quy trình và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành được cách sử dụng nguyên liệu và gia vị trong các món bánh Âu Á. Thực hiện được các món bánh cơ bản Âu Á, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

+ Có kế hoạch thực hiện món bánh theo quy trình công nghệ và an toàn vệ sinh thực phẩm; Phân tích và so sánh được các dạng bột bánh khác nhau;

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1: Mở đầu

Sinh viên liệt kê được nguyên liệu trong chế biến các món bánh và trình bày được lý thuyết thực hành bánh Âu, Mỹ, Trung Hoa.

Chương 2. Các món bánh Trung Hoa

Sinh viên làm được các món bánh cơ bản của Trung Hoa.

Chương 3. Các món bánh Âu

Sinh viên làm được các món bánh Âu cơ bản .

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần trang bị cho sinh viên lựa chọn được nguyên vật liệu và dụng cụ trong việc chế biến các món bánh Âu, Mỹ, Trung Hoa. Thực hiện được một số món bánh Âu, Mỹ và Trung Hoa.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Mở đầu (15 tiết)

1.1. Dụng cụ và nguyên liệu trong chế biến các món bánh Âu, Mỹ, Trung Hoa.

1.2. Lý thuyết thực hành các món bánh Âu, Mỹ, Trung Hoa.

Chương 2. Các món bánh Trung hoa (15 tiết)

2.1. Các món bánh điểm tâm (bánh bao, xiu mại, há cảo,...)

2.2. Các món bánh khác (bánh trứng gà, bánh bía, bánh chao,..).

Chương 3. Các món bánh Âu (15 tiết)

3.1. Pate chaud, choux, gateau.

3.2. Pudding, cookies,...

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Món ăn các nước – tập 2*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Ngọc Hương, *Bánh điểm tâm*, Nhà xuất bản Văn hóa Sài Gòn, 2009.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Cắt may căn bản**
- Mã học phần: 32 Số tín chỉ: 04
- Yêu cầu của học phần: **Bắt buộc**
- Các học phần tiên quyết: **Vẽ trang trí sản phẩm**
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: **Tổ Địa - KTNN - KTPV, khoa Sư phạm Tự nhiên.**

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- **VỀ PHẨM CHẤT**
 - + Có thái độ tích cực nâng cao trình độ bằng cách tự học tập và nghiên cứu ngoài giờ các vấn đề về lí luận và thực hành.
 - + Hình thành hứng thú học tập và tăng thêm lòng yêu thích với bộ môn.
- **VỀ PHÁT TRIỂN NĂNG LỰC**
 - + Hình thành được các kỹ thuật may căn bản, các trang phục trẻ em; Y phục căn bản người lớn;
 - + Thực hiện được các thao tác kỹ thuật; Các kỹ thuật may căn bản và các y phục trẻ em và người lớn đúng qui trình kỹ thuật và an toàn lao động.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương I: Dụng cụ, thiết bị và vật liệu may

- Biết cách chọn lựa, sử dụng và bảo quản được các dụng cụ, thiết bị nghề may cũng như các vật liệu may.
- Biết sử dụng, điều chỉnh và sửa chữa được những trở ngại thông thường của nghề may.
- Rèn luyện tính cẩn thận, sử dụng các dụng cụ đồ nghề đúng thao tác kỹ thuật.

Chương II: Sử dụng và bảo quản trang phục

- Lựa chọn được vải may mặc phù hợp với đối tượng, môi trường lao động, tính chất công việc, giới tính hoặc đặc điểm riêng của tình huống.
- Thực hiện được việc bảo quản phù hợp với từng loại trang phục.

Chương III: Các kỹ thuật may căn bản

- Nhận dạng được các kí hiệu đường may.
- Trình bày được các yêu cầu khi thực hiện các kỹ thuật cắt may căn bản.
- Thực hiện được các kỹ thuật may căn bản theo đúng quy định.
- Ứng dụng được các kỹ thuật may để thực hiện những chi tiết của các sản phẩm cụ thể.

Chương IV: Trang phục trẻ sơ sinh

- Trình bày được nguyên tắc thực hiện các sản phẩm căn bản dành cho trẻ sơ sinh.
- Thiết kế và thực hiện được các trang phục căn bản và biến kiểu cho trẻ sơ sinh.
- Thiết kế được bài dạy hướng dẫn thực hành cho chương trình Công nghệ 6 (nội dung cắt may)

Chương V: Y phục trẻ em

- Trình bày được quy trình thực hiện các y phục căn bản dùng cho trẻ em.
- Thiết kế và thực hiện được các trang phục căn bản và biến kiểu cho trẻ em.
- Thiết kế được bài dạy thực hành cắt may cho chương trình Công nghệ 6 và Công nghệ 9 ở trường THCS.

Chương VI: Y phục căn bản người lớn

- Nắm được quy trình thực hiện các y phục căn bản dành cho người lớn.
- Biết cách cắt may y phục căn bản cho người lớn.

3. Tóm tắt nội dung học phần

- Dụng cụ, thiết bị và vật liệu may: Bao gồm những kiến thức cơ bản về dụng cụ cắt may, thiết bị may, vật liệu may mặc.
- Sử dụng và bảo quản trang phục: Bao gồm những kiến thức cơ bản về cách lựa chọn vải và y phục, cách sử dụng và bảo quản trang phục.
- Các kĩ thuật may căn bản: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các đường may tay căn bản; cách thùa khuy, đính nút, kết móc; các đường may máy căn bản; các đường may viền; các kiểu nẹp viền đường xẻ, các kiểu xếp bèo.
- Trang phục trẻ sơ sinh: Bao gồm những kiến thức cơ bản về bao tay em bé, xô em bé, nón sơ sinh, áo sơ sinh, quần phòng.
- Y phục trẻ em: Bao gồm những kiến thức cơ bản về y phục bé gái, y phục bé trai.
- Y phục căn bản người lớn: Bao gồm những kiến thức cơ bản về quần đay giữa lưng thun, áo tay ráp căn bản.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương I: Dụng cụ, thiết bị và vật liệu may

1.1. Dụng cụ cắt may

- 1.1.1. Dụng cụ đo lấy ni
- 1.1.2. Dụng cụ làm dấu
- 1.1.3. Dụng cụ cắt
- 1.1.4. Dụng cụ may tay
- 1.1.5. Dụng cụ là (ủi)

1.2. Thiết bị may

- 1.2.1. Các bộ phận chính của máy may tham gia vào quá trình tạo mũi may
- 1.2.2. Cách sử dụng máy may
- 1.2.3. Tiêu chuẩn mũi may

1.2.4. Những trở ngại thông thường và cách sửa chữa

1.2.5. Cách bảo quản máy may

1.3. Vật liệu may mặc

1.3.1. Các loại vải

1.3.2. Vật liệu dụng

1.3.3. Chỉ may

1.3.4. Các vật liệu khác

Chương II: Sử dụng và bảo quản trang phục

2.1. Cách lựa chọn vải và y phục

2.1.1. Chức năng cơ bản của y phục

2.1.2. Phân loại y phục

2.1.3. Chọn lựa vải và y phục

2.2. Cách sử dụng và bảo quản trang phục

2.2.1. Các ký hiệu sử dụng

2.2.2. Cách bảo quản trang phục

Chương III: Các kĩ thuật may căn bản

3.1. Các đường may tay căn bản

3.1.1. Chuẩn bị trước khi may

3.1.2. Các đường may tay căn bản

3.2. Cách thùa khuy, đính nút, kết móc

3.2.1. Thùa khuy

3.2.2. Đính nút

3.2.3. Kết móc

3.3. Các đường may máy căn bản

3.3.1. Đường may can, can lật, can đè

3.3.2. May can rẽ, can rẽ chặn hai bên

3.3.3. May can kê

3.3.4. May cuốn đè mí

3.3.5. May lộn

3.3.6. May mí ngầm

3.3.7. May tra lật đè mí

3.4. Các đường may viền

3.4.1. Viền gấp mép

3.4.2. Viền bọc mép

3.4.3. Viền cuốn mép

3.5. Các kiểu nẹp viền đường xẻ

3.5.1. Đường xẻ hở, nẹp viền gấp mép

3.5.2. Đường xẻ khít, nẹp viền bọc mép

3.5.3. Đường xẻ kín, nẹp viền nằm chồng lên nhau

3.6. Các kiểu xếp bèo

- 3.6.1. Bèo dún
- 3.6.2. Các kiểu xếp ply
- 3.6.3. Bèo đồ sớng

Chương IV: Trang phục trẻ sơ sinh

- 4.1. Bao tay em bé
- 4.2. Xây em bé
 - 4.2.1. Xây tròn, xây vuông
 - 4.2.2. Xây biến kiểu
- 4.3. Nón sơ sinh
 - 4.3.1. Nón bé trai
 - 4.3.2. Nón bé gái
- 4.4. Áo sơ sinh
 - 4.4.1. Áo trần thủ
 - 4.4.2. Áo tay thường
- 4.5. Quần phòng

Chương V: Y phục trẻ em

- 5.1. Y phục bé gái
 - 5.1.1. Áo ngắn tay ráp căn bản
 - 5.1.2. Quần đáy giữa lưng thun
 - 5.1.3. Áo đầm liền thân
 - 5.1.4. Áo đầm ráp thân
- 5.2. Y phục bé trai
 - 5.2.1. Áo tay ráp căn bản
 - 5.2.2. Bộ pyjama
 - 5.2.3. Quần âu ngắn (short)

Chương VI: Y phục căn bản người lớn

- 6.1. Quần đáy giữa lưng thun
- 6.2. Áo tay ráp căn bản

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Cẩm Vân, *Giáo trình Cắt may căn bản*, Nxb Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Triệu Thị Chơi, *Kỹ thuật Cắt may căn bản*, NXB Phụ nữ

[3]. Quỳnh Hương, *Cắt may căn bản*, NXB Phụ nữ

[4]. Trần Thị Thêu, *Kỹ thuật May cơ bản*, trường ĐHSPKT- Tp HCM

[5]. *Giáo trình Kỹ thuật may cơ bản* - trường Trung học May thời trang 2- Thủ Đức

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Trang phục nữ thường ngày**
- Mã học phần: 33 Số tín chỉ: 03
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Cắt may căn bản
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tô Địa - KTNN - KTPV, khoa Sư phạm Tự nhiên.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

- + Có thái độ tích cực nâng cao trình độ bằng cách tự học tập và nghiên cứu ngoài giờ các vấn đề về lí luận và thực hành.
- + Hình thành hứng thú học tập và tăng thêm lòng yêu thích với bộ môn.

- Về phát triển năng lực

- + Hình thành được các khái niệm cơ bản của học phần Trang phục nữ thường ngày như: Các dạng cổ áo, bâu áo đô áo...
- + Có kế hoạch thực hiện tốt các quy trình kỹ thuật cắt may về các dạng áo ngắn phụ nữ và các dạng váy nữ.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương I: Các dạng cổ áo

- Trình bày được nguyên tắc thực hiện các kiểu cổ áo.
- Thực hiện được các kiểu cổ áo thời trang.
- Thiết kế được bản vẽ cắt may và thực hiện được các cổ áo biến kiểu từ bản vẽ mẫu.
- Tự sáng tạo được những kiểu cổ áo từ dạng cổ tròn căn bản.
- Soạn được bài dạy môn Công nghệ 9, phần Cắt may ở trường THCS.

Chương II: Các dạng bâu áo

- Trình bày được nguyên tắc thực hiện các dạng bâu áo thời trang.
- Thực hiện được các kiểu bâu áo thông thường.
- Thiết kế được bản vẽ cắt may và thực hiện được các dạng bâu thời trang từ bản vẽ mẫu.
- Tự sáng tạo được những kiểu bâu áo từ dạng bâu áo thông thường.

Chương III: Các dạng đô áo

- Thực hiện được các dạng đô áo căn bản và thời trang.
- Biết áp dụng cách may các dạng đô áo vào các kiểu áo thích hợp.

- Thiết kế được các bài dạy hướng dẫn thực hành cho chương trình Công nghệ 9 ở trường THCS, nội dung Cắt may.

Chương IV: Các dạng tay áo

- Trình bày được cách cắt may các dạng tay áo.
- Thực hiện được các dạng tay áo căn bản và thời trang.
- Áp dụng cách may các dạng tay áo vào các kiểu áo thích hợp.
- Thiết kế được các bài dạy hướng dẫn thực hành cho chương trình Công nghệ 9 ở trường THCS, nội dung Cắt may.

Chương V: Các dạng áo ngắn phụ nữ

- Trình bày được nguyên tắc vẽ, cắt các dạng thân áo.
- Thực hiện được các kiểu thân áo theo thời trang.
- Xây dựng các bản vẽ cắt may và thực hiện được các kiểu áo ngắn của phụ nữ từ bản vẽ mẫu.
- Thiết kế được các bài dạy lý thuyết và thực hành môn Công nghệ 9 ở trường THCS (nội dung Cắt may).

Chương VI: Các dạng váy nữ

- Trình bày được quy trình cắt may các dạng váy thông thường dành cho phụ nữ.
- Thực hiện được các kiểu váy đơn giản dùng mặc thường ngày.
- Thiết kế được bài dạy hướng dẫn thực hành các dạng váy phụ nữ.

3. Tóm tắt nội dung học phần

- Các dạng cổ áo: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng cổ áo và các dạng cổ biến kiểu.
- Các dạng bâu áo: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng bâu áo và các dạng bâu biến kiểu.
- Các dạng đô áo: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng đô áo.
- Các dạng tay áo: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng tay áo và các dạng tay áo biến kiểu.
- Các dạng áo ngắn phụ nữ: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng áo ngắn phụ nữ và các dạng áo biến kiểu.
- Các dạng váy nữ: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các dạng váy nữ.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương I: Các dạng cổ áo

1.1. Các dạng cổ áo

- 1.1.1. Cổ tròn rộng
- 1.1.2. Cổ tròn hở
- 1.1.3. Cổ vuông
- 1.1.4. Cổ chữ U
- 1.1.5. Cổ thuyền
- 1.1.6. Cổ trái tim

1.2. Các dạng cổ biến kiểu

- 1.2.1. Cổ dạng hoa tuy – lip
- 1.2.2. Cổ nữ hoàng
- 1.2.3. Cổ bà lai
- 1.2.4. Cổ La Mã

Chương II: Các dạng bâu áo

2.1. Các dạng bâu áo

- 2.1.1. Bâu lá sen đứng
- 2.1.2. Bâu lá sen nằm
- 2.1.3. Bâu lá sen tim
- 2.1.4. Bâu lính thủy
- 2.1.5. Bâu đăng – tông (dạng căn bản, ve nhỏ)
- 2.1.6. Bâu cánh én
- 2.1.7. Bâu Ca – rê
- 2.1.8. Bâu sam
- 2.1.9. Bâu tơ – năng

2.2. Các dạng bâu biến kiểu

- 2.2.1. Bâu lọ
- 2.2.2. Bâu chữ B (dạng bâu đăng – tông, ve to)
- 2.2.3. Bâu nữ hoàng
- 2.2.4. Bâu đứng
- 2.2.5. Bâu quận chúa
- 2.2.6. Bâu cà vạt
- 2.2.7. Bâu lá sen xếp ply

Chương III: Các dạng đô áo

- 3.1. Đô ngang
- 3.2. Đô vuông
- 3.3. Đô chữ U
- 3.4. Đô tròn

Chương IV: Các dạng tay áo

4.1. Các dạng tay áo

- 4.1.1. Tay hát
- 4.1.2. Tay phồng
- 4.1.3. Tay loa
- 4.1.4. Tay loa rũ
- 4.1.5. Tay cánh tiên

4.2. Các dạng tay áo biến kiểu

- 4.2.1. Tay cánh hồng
- 4.2.2. Tay đuôi nheo
- 4.2.3. Tay vỏ sò
- 4.2.4. Tay bán cầu

Chương V: Các dạng áo ngắn phụ nữ

5.1. Các dạng áo ngắn phụ nữ

5.1.1. Áo vai chôm

5.1.2. Áo sát nách

5.1.3. Áo tay liền

5.1.4. Áo nách xéo

5.1.5. Áo có ben

5.1.6. Áo sơ – mi

5.1.7. Áo bà ba

5.2. Các dạng áo biến kiểu

5.2.1. Áo nách vuông

5.2.2. Áo đê – cúp

5.2.3. Áo ráp eo

Chương VI: Các dạng váy nữ

5.1. Váy căn bản

5.2. Váy chữ A

5.3. Váy bó

5.4. Váy dún, xếp ply, lưng rời

5.5. Váy nhiều mảnh, lưng rời

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Cẩm Vân, *Giáo trình Y phục thường ngày (Tập 1 – Y phục nữ)*, NXB Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Hải An, *Thời trang của bạn – Kỹ thuật cắt may*, NXB Đà Nẵng, 1997

[3]. Nguyễn Thị Hương, *Cắt may thời trang cấp tốc*, Công ty sách và thiết bị trường học Đông Nai, 1989

[4]. Triệu Thị Choi, *Cắt may toàn tập*, NXB Phụ nữ, 2003

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Trang phục nam thường ngày**
- Mã học phần: 34 Số tín chỉ: 03
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Cắt may căn bản
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa - KTNN - KTPV, khoa Sư phạm Tự nhiên.

2. Mục tiêu của học phần:

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

+ Sinh viên tự nhận thức được ý nghĩa, tầm quan trọng, tác dụng của kiến thức và kỹ năng kỹ thuật thể hiện sản phẩm trong công tác giảng dạy sau này.

+ Có thái độ tích cực nâng cao trình độ bằng cách tự học tập và nghiên cứu ngoài giờ các vấn đề về lí luận và thực hành.

+ Hình thành hứng thú học tập và tăng thêm lòng yêu thích với bộ môn.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành những kiến thức lý luận, các khái niệm cơ bản của học phần Trang phục nam thường ngày như: Các dạng áo và quần nam giới thường ngày.

+ Có kế hoạch thực hiện và thực hiện tốt được các quy trình kỹ thuật cắt may về các dạng áo, quần nam giới.

+ Làm việc theo nhóm; có tinh thần trách nhiệm và giải quyết công việc khoa học;

+ Tự đánh giá, xây dựng kế hoạch, hình thành các chuẩn mực giá trị, đạo đức, văn hóa.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương I: Các dạng áo nam giới

- Trình bày được cách thực hiện các dạng áo mặc thường ngày của nam giới.
- Thực hiện được các dạng áo mặc thường ngày của nam giới.
- Soạn được các bài hướng dẫn thực hành các dạng áo thường ngày của nam giới.
- Thiết kế được các kiểu áo mặc thường ngày của nam giới.

Chương II: Các dạng quần nam giới

- Trình bày được cách thực hiện các dạng quần mặc thường ngày của nam giới.
- Thực hiện được các dạng quần mặc thường ngày của nam giới.

- Soạn được các bài hướng dẫn thực hành các dạng quần thường ngày cho nam giới.

3. Tóm tắt nội dung học phần

- Các dạng áo nam giới: Bao gồm những kiến thức cơ bản về áo sơ – mi căn bản, áo py-ja-ma, áo bảo hộ lao động, áo đại cán, áo bờ-lu-dông.

- Các dạng quần nam giới: Bao gồm những kiến thức cơ bản về quần đùi, quần py-ja-ma, quần tây căn bản.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương I: Các dạng áo nam giới

1.1. Áo sơ – mi căn bản, đô liền, bầu đặng – tông, tay ngắn

1.2. Áo sơ – mi, đô liền, bầu đặng – tông, tay ngắn

1.3. Áo sơ – mi, đô rời, tay măng – sét

1.4. Áo py-ja-ma

1.5. Áo bảo hộ lao động

1.6. Áo đại cán

1.7. Áo bờ-lu-dông có ply thân sau

Chương II: Các dạng quần nam giới

2.1. Quần đùi

2.2. Quần đùi thể thao

2.3. Quần py-ja-ma

2.4. Quần tây lưng liền, túi thẳng, túi chéo

2.5. Quần tây lưng rời, xếp ply, túi thẳng

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Cẩm Vân, *Giáo trình Y phục thường ngày (Tập 2 – Y phục nam giới)*, NXB Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Hải An, *Thời trang của bạn – Kỹ thuật cắt may*, NXB Đà Nẵng, 1997

[3]. Nguyễn Thị Hường, *Cắt may thời trang cấp tốc*, Công ty sách và thiết bị trường học Đồng Nai, 1989

[4]. Triệu Thị Chơi, *Cắt may toàn tập*, NXB Phụ nữ, 2003

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ
Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.
Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.
Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.
Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Nhà ở và trang trí nội thất**
- Mã học phần: Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: Bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Vẽ trang trí sản phẩm
- Các yêu cầu khác đối với học phần:
- Phân giờ tín chỉ đối với các hoạt động:

Giờ lên lớp:

+ Lý thuyết: 30 tiết

Giờ chuẩn bị cá nhân:

+ Tự học, tự nghiên cứu: 60 tiết

- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa - KTNN - KTPV,
khoa Sư phạm Tự nhiên.

2. Mục tiêu của học phần:

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

2.1.1. Kiến thức:

Sinh viên nắm được những kiến thức lý luận, các khái niệm cơ bản của học phần Nhà ở và trang trí nội thất như:

- Khái quát về nhà ở
- Những vấn đề cần quan tâm khi tiến hành trang trí nhà ở
- Trang trí nội thất nhà ở theo phong cách Việt Nam
- Trang trí nội thất một ngôi nhà

2.1.2. Kỹ năng:

- Sinh viên nắm và thực hiện tốt được các kỹ năng về: những vấn đề cần quan tâm khi tiến hành trang trí nhà ở; trang trí nội thất nhà ở theo phong cách Việt Nam.
- Thực hiện tốt các quy trình kỹ thuật về trang trí nội thất một ngôi nhà.

2.1.3. Thái độ:

- Sinh viên tự nhận thức được ý nghĩa, tầm quan trọng, tác dụng của kiến thức và kỹ năng kỹ thuật thể hiện sản phẩm trong công tác giảng dạy sau này.

- Có thái độ tích cực nâng cao trình độ bằng cách tự học tập và nghiên cứu ngoài giờ các vấn đề về lí luận và thực hành.

- Hình thành hứng thú học tập và tăng thêm lòng yêu thích với bộ môn.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

2.2.1. Phẩm chất

- Học phần cung cấp cho sinh viên những hiểu biết về chức năng của nhà ở, tầm quan trọng nhà ở đối với con người. Đồng thời qua việc học tập, nghiên cứu sinh viên phân biệt được các hình thức nhà ở tồn tại trong xã hội qua từng giai đoạn lịch sử.

- Qua việc học tập học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức và hiểu biết về màu sắc, ánh sáng, chất liệu, đồ nội thất, đồ mỹ nghệ, cây xanh vv...

- Từ việc học tập, nghiên cứu những nội dung chương trình, người học có thái độ và trách nhiệm của mình đối với môn học, với nội dung chương trình để các em có kiến thức vững vàng đứng lớp sau này.

2.2.2. Phát triển năng lực

- Qua việc học tập những nội dung của môn học, người học phát triển năng lực thẩm mỹ, biết phân tích và thẩm định được một ngôi nhà, căn phòng, không gian chung của ngôi nhà như thế nào là đẹp.

- Người học sẽ phát triển tư duy theo hướng tích cực, mạch lạc, khúc chiết khi giải quyết, xây dựng một không gian kiến trúc có tính khoa học, thẩm mỹ.

- Sinh viên biết vận dụng kiến thức từ lý thuyết sang thực hành, tự làm chủ được không gian, có nghệ thuật để xử lý, sắp xếp một không gian kiến trúc đi đến sự hoàn hảo nhất. Đồng thời từ những kiến thức đã học là nền móng vững vàng cho các em trước khi ra trường.

3. Tóm tắt nội dung học phần

- Khái quát về nhà ở: Bao gồm những kiến thức cơ bản về chức năng của nhà ở, phân loại nhà ở, xu hướng về nhà ở tại các đô thị.

- Những vấn đề cần quan tâm khi tiến hành trang trí nhà ở: Bao gồm những kiến thức cơ bản về màu sắc, ánh sáng, chất liệu, đồ nội thất, đồ mỹ nghệ, cây xanh và cách bày trí sắp đặt trong nội thất nhà ở.

- Trang trí nội thất nhà ở theo phong cách Việt Nam: Bao gồm những kiến thức cơ bản về các yếu tố và những đặc trưng cơ bản của kiến trúc nhà ở Việt Nam, nhà ở của người Việt xưa và nay.

- Trang trí nội thất một ngôi nhà: Bao gồm những kiến thức cơ bản về trang trí phòng khách, phòng ngủ, phòng học tập – làm việc, phòng bếp, phòng ăn và sinh hoạt chung, phòng tắm – vệ sinh.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương mở đầu: Khái quát về nhà ở

1. Chức năng của nhà ở
2. Phân loại nhà ở
3. Xu hướng về nhà ở tại các đô thị

Chương I: Những vấn đề cần quan tâm khi tiến hành trang trí nhà ở

I. Màu sắc trong nội thất nhà ở

1. Khái niệm
2. Một số vấn đề cần quan tâm đến màu sắc
3. Nguyên tắc sử dụng màu sắc trong nội thất
4. Màu sắc tác động vào cảm xúc con người
5. Màu sắc và thủ pháp của nhà thiết kế nội thất
6. Vận dụng màu sắc trong việc trang trí cho các phòng trong nhà ở

II. Ánh sáng trong nội thất

1. Khái niệm
2. Phân loại
3. Một số vấn đề cần quan tâm khi thiết kế ánh sáng trong nội thất
4. Nguyên tắc chiếu sáng trong nội thất
5. Ánh sáng mang lại cảm xúc trong nội thất
6. Vận dụng ánh sáng cho các phòng
7. Thủ pháp bố trí và sử dụng ánh sáng

III. Chất liệu trong nội thất nhà ở

1. Khái niệm
2. Một số vấn đề liên quan đến chất liệu
3. Một số nguyên tắc sử dụng phối hợp các chất liệu trong nhà ở
4. Chất liệu mang đến cảm xúc cho con người

5. Thủ pháp sử dụng chất liệu trong nội thất

6. Chất liệu cho các phòng

IV. Đồ nội thất

1. Khái niệm

2. Một số vấn đề cần quan tâm về đồ nội thất

3. Một số nguyên tắc trong việc lựa chọn đồ nội thất

4. Những cảm xúc mang lại từ đồ nội thất

5. Thủ pháp của nhà thiết kế khi chọn đồ nội thất

6. Hình ảnh chủ nhân thông qua đồ nội thất

7. Đồ nội thất cho các phòng

V. Đồ mỹ nghệ trang trí

1. Khái niệm

2. Nguyên tắc lựa chọn đồ mỹ nghệ trang trí trong nội thất

3. Hình ảnh chủ nhân thông qua đồ mỹ nghệ trang trí

4. Cảm xúc từ đồ mỹ nghệ trang trí

5. Thủ pháp của nhà thiết kế trong việc sử dụng đồ mỹ nghệ trang trí

VI. Cây xanh trong nội thất nhà ở

1. Khái niệm

2. Phân loại

3. Một số vấn đề liên quan đến cây xanh tự nhiên trong nội thất nhà ở

4. Nguyên tắc trồng cây xanh

5. Vị trí trồng cây xanh trong nhà ở

6. Thủ pháp trang trí cây xanh trong nội thất

7. Các loại cây xanh thường trồng trong nhà ở

VII. Cách bày trí và sắp đặt

1. Khái niệm

2. Một số vấn đề cần quan tâm

3. Nguyên tắc bày trí và sắp đặt

4. Cách bày trí, sắp đặt tác động đến cảm xúc, sức khỏe

5. Một số thủ pháp bày trí và sắp đặt đồ nội thất

Chương II: Trang trí nội thất nhà ở theo phong cách Việt Nam

I. Các yếu tố ảnh hưởng đến kiến trúc, nội thất Việt Nam

1. Địa hình
2. Khí hậu
3. Vật liệu địa phương
4. Đặc điểm dân tộc
5. Lịch sử
6. Phong tục tập quán, luật lệ phong kiến, tư tưởng triết học

II. Những đặc trưng cơ bản của kiến trúc nhà ở Việt Nam

1. Màu sắc
2. Ánh sáng
3. Chất liệu
4. Cây xanh
5. Đồ nội thất
6. Đồ mỹ nghệ trang trí
7. Mùi hương
8. Âm thanh
9. Thông gió và điều hòa nhiệt độ

III. Tham khảo nhà ở của người Việt xưa và nay

1. Nhà ở người Việt xưa
2. Nhà ở ngày nay

Chương III: Trang trí nội thất một ngôi nhà

I. Phòng khách

1. Đặc điểm
2. Vị trí
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Đồ nội thất
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Bàn trí

II. Phòng ngủ

1. Đặc điểm
2. Vị trí
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Đồ nội thất
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Bàn trí

III. Phòng học tập – làm việc

1. Đặc điểm
2. Vị trí
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Đồ nội thất
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Bàn trí

IV. Phòng bếp

1. Đặc điểm
2. Vị trí
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Trang thiết bị bếp
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Cách bày trí và nguyên tắc bày trí

V. Phòng ăn và sinh hoạt chung

1. Đặc điểm
2. Vị trí – Phân loại
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Đồ nội thất
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Bàn trí

VI. Phòng tắm – vệ sinh

1. Đặc điểm
2. Vị trí – Phân loại
3. Không gian
4. Màu sắc
5. Chất liệu
6. Ánh sáng
7. Trang thiết bị vệ sinh
8. Đồ trang trí
9. Cây xanh
10. Bàn trí

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

- Nguyễn Đình Hòa, *Giáo trình Trang trí nhà ở*, NXB Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

- TS.KTS. Nguyễn Bá Đàng, PTS.KTS. Nguyễn Văn Than, *Nhà ở nông thôn truyền thống và cải tiến*, Bộ Xây dựng – Trung tâm Nghiên cứu Kiến trúc – Trung tâm Phát triển Nông thôn, NXB Xây dựng, Hà Nội, 1995

- KTS. Đặng Thái Hoàng, *Kiến trúc nhà ở*, NXB Xây dựng, Hà Nội, 1996

- KTS. Phạm Quang Hân, *Trang trí nội thất phong thủy*, NXB Xây dựng, Hà Nội, 1996

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

Yêu cầu của môn học đối với sinh viên:

Sinh viên phải có đầy đủ các điều kiện sau mới được dự thi cuối kỳ và được đánh giá kết quả môn học:

**** Mức độ chuyên cần:***

- Người học phải có mặt dự các buổi học trên lớp đầy đủ theo quy định (không nghỉ quá 20% số tiết).

- Người học phải có đủ tài liệu học tập, nghiên cứu và chuẩn bị bài trước khi lên lớp.

- Người học phải nắm vững kiến thức, kỹ năng thể hiện thành thạo, thực hiện theo đúng quy trình, có sáng tạo và biết vận dụng kiến thức kỹ thuật để sản phẩm tạo ra mang tính thẩm mỹ cao.

- Người học phải chuẩn bị đầy đủ phương tiện học tập, đồ dùng học tập cho từng nội dung cụ thể.

**** Thái độ học tập:***

- Các kỹ năng trong học phần là những kỹ năng cơ bản, mới. Mặt khác thời gian làm việc trực tiếp với giảng viên không nhiều, vì vậy người học phải tăng cường rèn luyện nhiều ngoài giờ lên lớp.

- Hoàn thành các bài tập đầy đủ và đúng thời hạn, tích cực tham gia ý kiến xây dựng bài trên lớp.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra - đánh giá kết quả học tập học phần

7.1 Kiểm tra đánh giá thường xuyên

- Hình thức: Các bài kiểm tra tại lớp

- Hệ số 1

7.2. Kiểm tra đánh giá định kỳ

- Hình thức: Bài kiểm tra lý thuyết tại lớp

- Hệ số 2

- Trọng số 40%

7.3. Thi cuối kỳ

- Hình thức: Bài kiểm tra 90 phút, theo lịch chung của nhà trường

- Trọng số: 60%

7.4. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ (kể cả thi lại)

- Kiểm tra giữa kỳ: Tuần thứ 8
- Thi cuối kỳ: Sau tuần thứ 15
- Thi lần 2: Sau tuần thứ 20

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Diên Thái

Chức danh: Giáo viên . Học vị: Cử nhân

Thời gian, địa điểm làm việc: Tổ nhạc họa, khoa sư phạm xã hội - Trường ĐH
Phạm Văn Đồng - 986 Quang Trung, TP Quảng Ngãi

Địa chỉ liên hệ: Tổ 15, Phường Nghĩa Chánh – TP. Quảng Ngãi

Số điện thoại: 01216641337

Email: Mythuatthai@gmail.com.vn

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Diên Thái

HIỆU TRƯỞNG

Chương 2. Cắm hoa tươi (35 tiết)

2.1. Cắm hoa Á đông

2.1.1. Bình thấp (dạng thẳng, dạng nghiêng và biến kiểu).

2.1.2. Bình cao (dạng thẳng, dạng nghiêng và biến kiểu).

2.1.3 Cắm hoa theo chủ đề, phong cảnh.

2.2. Cắm hoa Tây phương

2.2.1. Dạng để bàn ăn (dạng tròn, dài...)

2.2.2. Dạng một mặt (vòng cung, bó đuốc, lưỡi liềm).

Chương 3. Kết hoa tươi (20 tiết)

3.1. Nguyên liệu dụng cụ kết hoa

3.2. Qui trình thực hiện

3.3. Các dạng kết hoa tươi

3.3.1. Kết hoa dạng tròn

3.3.2. Kết hoa dạng rẽ quạt, kết hoa cài áo...

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Bộ giáo dục và đào tạo, *Làm hoa và cắm hoa*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2001.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Giáo trình Hoa trang trí*, Nhà xuất bản ĐHSP, 2007.

[3]. <http://www.phunonet.com/WikiPhunonet/ChiTietWiKi.aspx%3Fm%3D0%26StoreID%3D23574>

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail: phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Lê Đình Phương

Trưởng bộ môn

Phan Thông

Giảng viên

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Thêu trang trí**
- Mã học phần: 37 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Vẽ trang trí sản phẩm
- Các yêu cầu khác đối với học phần: có dụng cụ thực hành.
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa-KTCN-KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất:

Hình thành tính cẩn thận, thực hiện công việc theo đúng quy trình công nghệ và đáp ứng yêu cầu kỹ thuật phù hợp với ngành nghề.

- Về phát triển năng lực

+ Hiểu được ý nghĩa của nghề thêu và rua đối với đời sống và chọn được nguyên liệu, dụng cụ thêu; cách chọn mẫu và bố trí mẫu thêu trên sản phẩm, cách can mẫu, căng khung và thao tác thêu.

+ Có kế hoạch thực hiện một sản phẩm đúng quy trình công nghệ đạt yêu cầu kỹ thuật và mỹ thuật.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1. Mở đầu

Sinh viên chọn lựa được dụng cụ, nguyên liệu thêu.

Chương 2. Các mũi thêu cơ bản

Sinh viên thực hiện các mũi thêu cơ bản.

Chương 3. Các mũi thêu đặc

Sinh viên thêu được các mũi thêu đặc trên các sản phẩm khác nhau.

Chương 4. Các kiểu rua thông thường

Sinh viên rua được các kiểu rua thông thường và ứng dụng vào thực tế.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần cung cấp cho sinh viên có kiến thức về chọn lựa dụng cụ, nguyên liệu thêu và kỹ năng thêu được các mũi thêu cơ bản, thêu đặc, kiểu rua thông thường để trang trí trên các sản phẩm như quần áo trẻ em, khăn tay, bao tay, mũ và bâu sơ mi...

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Mở đầu (2 tiết)

- 1.1. Dụng cụ và nguyên liệu thêu
- 1.2. Cách sử dụng các dụng cụ thêu tay

1.3. Cách sang mẫu thêu

1.4. Tư thế ngồi thêu

Chương 2. Các mũi thêu cơ bản (18 tiết)

2.1. Mũi cành cây

2.2. Mũi dây chuyền

2.3. Mũi hạt cát

2.4. Mũi hàng rào

2.5. Mũi dạ bóng

2.6. Mũi thêu chữ thập

2.7. Mũi viền hoa

2.8. Thêu đắp

Chương 3. Các mũi thêu đặc (22 tiết)

3.1. Mũi thêu chìm.

3.2. Mũi thêu nổi.

3.3. Mũi đâm xô (mũi thêu bắc).

Chương 4. Các kiểu rùa thông thường (18 tiết)

4.1. Cách rút chỉ rùa

4.2. Rùa bó mạ

4.3. Rùa chữ I

4.4. Rùa chữ X

4.5. Rùa chữ N

4.6. Rùa lộn đơn

4.7. Rùa lộn đôi.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Kim Yến, *Hướng dẫn Đan Thêu Móc*, Nhà xuất bản Kỹ thuật, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. <http://www.dan-moc.net/t280-topic>

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.
Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.
Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.
Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Tổ chức cuộc sống gia đình**
- Mã học phần: 38 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: không
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTCN – KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

Có ý thức và trách nhiệm đối với các thành viên trong gia đình, có tinh thần yêu thương và giúp đỡ mọi người, làm việc có khoa học.

- Về phát triển năng lực

+ Nhận biết được một số vấn đề liên quan đến gia đình như: các thành phần, vai trò, giá trị và mối quan hệ trong gia đình, cách thức giáo dục con cái đối với cha mẹ và ông bà, cách tổ chức thu nhập và chi tiêu hợp lý, cách quản lý gia đình, cách phòng ngừa và xử trí một số bệnh thông thường, cách sử dụng và bảo quản một số đồ dùng điện gia dụng thông dụng trong gia đình. Phân tích và giải thích được tầm quan trọng giá trị đời sống cá nhân trong gia đình và các hoạt động xã hội; Lập được kế hoạch thu - chi hợp lý trong kinh tế gia đình và sử dụng và bảo quản tốt một số đồ dùng điện gia dụng thông dụng trong gia đình.

+ Có kế hoạch thu thập các thông tin về các mối quan hệ trong gia đình; các vật dụng gia đình.

2.1. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1. Gia đình và các mối quan hệ trong gia đình

Sinh viên phân loại được khái niệm gia đình, mô tả và giải thích được các chức năng của gia đình, vị trí của gia đình và những ảnh hưởng của gia đình đối với xã hội.

Chương 2. Giáo dục và chăm sóc sức khỏe gia đình

Sinh viên mô tả và giải thích được các định hướng trong giáo dục gia đình, xử lý được một số vấn đề thông thường liên quan đến sức khỏe.

Chương 3. Quản lý gia đình

Sinh viên trình bày được cách bố trí đồ đạc trong nhà ở, cách sắp xếp công việc trong gia đình, xác định những yếu tố ảnh hưởng đến thu chi trong gia đình, so sánh được mức chi tiêu của hai loại hộ gia đình nông thôn và thành thị.

Chương 4. Sử dụng và bảo quản đồ dùng điện trong gia đình

Sinh viên biết cách sử dụng và bảo quản một số đồ dùng điện gia dụng và các biện pháp an toàn về điện khi sử dụng các thiết bị.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Trang bị cho sinh viên một số kiến thức cơ bản về thành phần, vai trò, giá trị và mối quan hệ trong gia đình, cách thức giáo dục con cái đối với cha mẹ và ông bà, cách tổ chức thu nhập và chi tiêu hợp lý, cách quản lý gia đình, cách xử lý một số bệnh thường gặp, cách sử dụng và bảo quản một số đồ dùng điện gia dụng thông dụng trong gia đình.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Gia đình và các mối quan hệ trong gia đình (4 tiết)

- 1.1. Giới thiệu chung về khái niệm gia đình
- 1.2. Các giai đoạn phát triển gia đình
- 1.3. Các mối quan hệ trong gia đình.

Chương 2. Giáo dục và chăm sóc sức khỏe gia đình (12 tiết)

- 2.1. Giáo dục con cái trong gia đình
 - 2.1.1. Truyền thống giáo dục trong gia đình Việt Nam
 - 2.1.2. Giáo dục trong gia đình hiện nay.
- 2.2. Chăm sóc sức khỏe gia đình
 - 2.2.1. Tủ thuốc gia đình
 - 2.2.2. Xử trí nhanh với những vấn đề sức khỏe hàng ngày
 - 2.2.3. Chăm sóc ông bà
 - 2.2.4. Chăm sóc sức khỏe bà mẹ
 - 2.2.5. Chăm sóc khi bé bệnh
 - 2.2.6. Bệnh béo phì.

Chương 3. Quản lý gia đình (12 tiết)

- 3.1. Quản lý công việc gia đình
 - 3.1.1. Tổ chức lao động trong gia đình
 - 3.1.2. Sắp xếp nhà ở
 - 3.1.3. Giặt và ủi quần áo
- 3.2. Quản lý ngân sách gia đình
 - 3.2.1. Tài sản trong gia đình
 - 3.2.2. Thu chi trong gia đình
 - 3.2.3. Kế hoạch chi tiêu trong gia đình.

Chương 4. Sử dụng và bảo quản đồ dùng điện trong gia đình (7 tiết)

- 4.1. Bàn ủi điện
- 4.2. Nồi cơm điện
- 4.3. Lò nướng thực phẩm
- 4.4. Máy đánh trứng – máy xay thực phẩm – máy hút bụi
- 4.5. Quạt
- 4.6. Máy giặt.
- 4.7. Tủ lạnh

4.8. Lò Viba (lò vi sóng)

5. Học liệu (giáo trình, bài giảng, tài liệu tham khảo)

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Giáo trình Tổ chức cuộc sống gia đình*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[2] <https://www.google.com/intl/vi/goodtoknow/online-safety/device/>

[3].<http://icon.com.vn/vn-s83-118650-588/Cach-tiet-kiem-dien-trong-gia-dinh-hieu-qua.aspx>

[4].<http://www.lamsao.com/lam-sao-de-to-chuc-cuoc-song-cua-ban-mot-cach-hop-ly-p214a19979.html> trang 1.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình và nghiên cứu câu hỏi.
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần
Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên và định kỳ: trọng số 40%

7.2. Thi cuối kỳ: trọng số 60%

7.3. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: tuần 7 và 15

- Thi cuối kỳ: Thực hành theo lịch chung của trường.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: Văn hóa ẩm thực
- Mã học phần: 39 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: Không
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTCN – KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

+ Hình thành thái độ chuyên cần, bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực của dân tộc.

+ Hình thành ý thức tôn trọng ẩm thực các nước.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành được khái niệm văn hóa ẩm thực, các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước khác. Thực hiện được một số món ăn tiêu biểu của đại phương và quốc gia.

+ Tìm hiểu, chọn lọc phân biệt được đặc trưng ẩm thực các vùng miền Việt Nam với ẩm thực các nước.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1: Khái quát chung về văn hóa ẩm thực Việt Nam

Giới thiệu khái quát văn hóa ẩm thực Việt Nam về điều kiện khí hậu và con người ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam; và các nguồn nguyên liệu, những cơ sở khoa học trong ẩm thực Việt Nam.

Chương 2: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam

Cung cấp cho sinh viên kiến thức về điểm chung và riêng trong ẩm thực ba miền.

Chương 3: Ẩm thực một số nước trên thế giới

Cung cấp cho sinh viên một số gia vị món ăn đặc trưng của Trung Hoa, Nhật Bản, Hàn Quốc và Pháp, Mỹ. Giới thiệu một số món ăn thuộc khối Asean.

Chương 4: Nghệ thuật trong ăn uống

Cung cấp cho sinh viên kiến thức về văn hóa trong ăn uống và ẩm thực dưới góc nhìn của các nhà thơ qua ca dao tục ngữ.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Trang bị cho sinh viên những kiến thức về văn hóa ẩm thực đặc trưng của các

7.3. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: tuần 8 và 15
- Thi cuối kỳ: theo lịch chung của trường.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ
Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.
Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.
Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.
Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Thực tế bộ môn kinh tế gia đình**
- Mã học phần: 40 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: bắt buộc
- Các học phần tiên quyết: không
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa- KTCN-KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

Hình thành tác phong công nghiệp và làm việc khoa học.

- Về phát triển năng lực

+ Hình thành được một cách tổng quát về những ngành nghề liên quan đến chương trình đào tạo, tham gia thực tế các quy trình tạo ra sản phẩm chuyên ngành Y trang và Dinh dưỡng; Quan sát và thực hành tiếp cận các qui trình thực hiện hoàn tất sản phẩm.

+ Có kế hoạch sắp xếp công việc phù hợp với từng phân môn.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

TT	Nội dung	Mục tiêu	Ghi chú
1	Tìm hiểu qui trình, cách chế biến thực phẩm môn Dinh dưỡng	Quan sát, thực hành tiếp cận các qui trình chế biến món ăn, cách xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực các nước, vv...	
2	Tìm hiểu các qui trình sản xuất của bộ môn Y trang	Quan sát thực hành tiếp cận qui trình may mặc, hoa trang trí, thêu và hình thành thái độ làm việc khoa học.	

3. Tóm tắt nội dung học phần

Sinh viên được tiếp cận thực tế để vận dụng những kiến thức lý thuyết vào thực hành đã học đồng thời người học cập nhật thêm những kiến thức chuyên ngành rộng hơn để định hướng cho việc nghiên cứu đề tài tốt nghiệp hay sau khi tốt nghiệp.

4. Nội dung chi tiết học phần

4.1. Hướng dẫn chuẩn bị thực tế (1 ngày)

- Giới thiệu tổng quan về địa điểm đến
- Hướng dẫn quan sát

- Hướng dẫn ghi nhật ký, viết báo cáo.

4.2. Tìm hiểu các qui trình bộ môn Dinh dưỡng (5 ngày)

- Tìm hiểu các qui trình chế biến món ăn tại các nhà hàng khách sạn
- Giới thiệu các thực đơn, cách xây dựng thực đơn của món ăn Á, Âu.
- Tham gia trực tiếp công việc của bếp ăn.

4.3. Tìm hiểu các qui trình may mặc (3 ngày)

- Tìm hiểu qui trình may
- Tìm hiểu qui trình làm hoa vải.
- Tìm hiểu qui trình thêu.

4.4. Tổng kết chuyên đề thực tế (1 ngày)

- Báo cáo theo nhóm và cá nhân.

5. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Sinh viên phải tham gia đợt thực tế đầy đủ. Nếu có lí do không tham gia được thì phải xin phép và được thay bằng 1 bài thu hoạch do giảng viên hướng dẫn quy định.

- Tích cực tham gia các hoạt động học tập theo yêu cầu của giảng viên.
- Hoàn thành các bài tập cá nhân và nhóm theo yêu cầu.

6. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

6.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: 20%

Tham gia đầy đủ các ngày đi thực tế.

6.2. Điểm tổng kết phần: 80%

Viết bài báo cáo thu hoạch.

6.3. Kế hoạch thực hiện: Theo kế hoạch năm học của nhà trường.

7. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail: phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

- 1.2. Quy trình thực hiện
- 1.3. Các kỹ thuật cơ bản (làm bánh, đánh kem bơ, cách pha màu, bố cục bánh...)

Chương 2. Cách trang trí đường viền (15 tiết)

- 2.1. Trang trí đường viền với đuôi sao (viền hoa thị, sò đứng, sò nghiêng, viền chữ chi, hoa xoay, xoắn thừng...).
- 2.2. Cách làm nền bánh (chà láng, đan lưới, hàng rào, viết chữ...)
- 2.3. Trang trí đường viền với sự phối hợp các loại đuôi khác.

Chương 3. Cách trang trí hoa và một số mẫu thú đơn giản (15 tiết)

- 3.1. Các dạng hoa phẳng (hoa mai, hoa cẩm chướng, hoa cúc, hoa đại...)
- 3.2. Các loại hoa có trụ (hoa cúc vàng, hoa hồng)
- 3.3. Các mẫu thú đơn giản (cái chuông, chùm nho, cây thông, gà con...)
- 3.4. Các mẫu trang trí cảnh (cá vàng, cành mai).

Chương 4. Ứng dụng trang trí bánh (8 tiết)

- 4.1. Chuẩn bị bánh và kem bơ (làm bánh bông lan và kem bơ)
- 4.2. Trang trí bánh với vật liệu thực tế (bánh sinh nhật, giỏ hoa...).

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Đào Thị Thu Hương, *Kỹ thuật trang trí bánh kem*, Sở văn hóa thông tin TP.HCM, 1991.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Ngọc Lan, *101 mẫu bánh trang trí*, Nhà xuất bản Cà Mau, 2000.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Lê Đình Phương

Trưởng bộ môn

Phan Thông

Giảng viên

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Pha chế cocktail**
- Mã học phần: 44 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: Tự chọn
- Các học phần tiên quyết: không
- Các yêu cầu khác đối với học phần: có dụng cụ chuyên nghiệp và nguyên liệu pha chế.
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tô Địa- KTCN- KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

-Về phẩm chất

Hình thành thái độ nghiêm túc, cẩn thận, làm việc đúng qui trình công nghệ.

- Về phát triển năng lực

+ Có kiến thức về các loại đồ uống cocktail và các loại ly thường dùng trong pha chế cocktail; bố trí quầy bar gia đình hợp lý và khoa học; Phân biệt và thưởng thức các loại rượu mạnh, các loại rượu thường dùng trong pha chế cocktail. Pha chế được một số loại đồ uống cơ bản.

+ Có kế hoạch thực hiện pha chế theo qui trình công nghệ, an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1. Mở đầu

Sinh viên liệt kê được các dụng cụ về pha chế Cocktail.

Chương 2. Kỹ thuật pha chế Cocktail

Sinh viên pha chế được các loại Cocktail thông thường.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Trang bị cho các sinh viên: lịch sử của Cocktail; những khái niệm cơ bản của cocktail; kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quầy bar. Các kỹ thuật pha chế một số loại Cocktail thông thường.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Mở đầu (2 tiết TL)

1.1. Lịch sử về Cocktail.

1.2. Nguyên liệu pha chế cocktail

Chương 2. Kỹ thuật pha chế Cocktail (13 tiết TL + 30 tiết TH)

2.1. Tiêu chuẩn đo lường

2.2. Tiêu chuẩn thể tích đồ uống tại Việt Nam

2.3. Phân loại Cocktail

2.4. Công dụng dụng cụ pha chế Cocktail

2.5. Các kỹ thuật pha chế các loại Cocktail

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế Cocktail*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2005.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế Cocktail nền Gin*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2005.

[3]. Nguyễn Xuân Ra, *Kỹ thuật pha chế Cocktail nền Whisky*, Nhà xuất bản Phụ nữ, 2005.

[4]. http://www.hamruou.vn/tin-tuc/danh-sach-tin/cach-pha-che_20.html trang 1.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. *Kiểm tra đánh giá thường xuyên*: Các bài thực hành.

7.2. *Kiểm tra đánh giá cuối kỳ*: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

Chương 1. Tổng quan về Hoa trang trí (2 tiết)

1.1. Vai trò, xu hướng và sự cần thiết các sản phẩm hoa trang trí trong đời sống con người.

1.2. Nguyên liệu dụng cụ hoa giấy và hoa voan.

1.3. Quy trình chung làm hoa trang trí.

Chương 2. Kỹ thuật làm hoa giấy (21 tiết)

2.1. Các kỹ thuật cơ bản trong làm hoa giấy.

2.2. Kỹ thuật thực hiện cánh hoa theo nhóm hoa

2.3. Thực hành hoa giấy.

Chương 3. Kỹ thuật làm hoa voan và ứng dụng trang trí (16 tiết)

3.1. Kỹ thuật cơ bản trong làm hoa voan

3.2. Thực hành các loại hoa voan.

Chương 4. Ứng dụng kết hoa trang trí và làm quà lưu niệm (20 tiết)

4.1. Kỹ thuật thắt nơ

4.2. Làm quà lưu niệm

4.3. Ứng dụng trang trí hoa giấy, hoa voan và quà lưu niệm.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Hoa trang trí*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2004.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Bộ giáo dục và đào tạo, *Làm hoa và cắm hoa*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2001.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.

- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên: Các bài thực hành.

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

- 1.2.1. Cách cầm kim móc
- 1.2.2. Cách tạo vòng chỉ đầu tiên

1.3. Các mũi móc cơ bản

- 1.3.1. Mũi bính
- 1.3.2. Mũi móc đơn
- 1.3.3. Mũi nửa móc kép
- 1.3.4. Mũi móc kép
- 1.3.5. Mũi móc ba
- 1.3.6. Mũi móc bốn
- 1.3.7. Mũi kết
- 1.3.8. Mũi bông dâu
- 1.3.9. Mũi chùm hai
- 1.3.10. Mũi chùm kép thấp
- 1.3.11. Mũi chùm móc kép
- 1.3.12. Mũi con sò.

1.4. Thực hành

- 1.4.1. Móc băng đô
- 1.4.2. Móc bao viết
- 1.4.3. Móc khăn lót ly
- 1.4.4. Móc khăn lót bình hoa
- 1.4.5. Móc giày trẻ em.
- 1.4.6. Móc áo choàng trẻ em.

Chương 2. Đan kim (30 tiết)

2.1. Dụng cụ và nguyên liệu Đan

2.2. Cách sử dụng kim đan

2.3. Cách tạo mũi nền

2.4. Các mũi đan cơ bản

- 2.4.1. Mũi bính
- 2.4.2. Mũi bọt
- 2.4.3. Mũi đan xuống
- 2.4.4. Mũi đan lên
- 2.4.5. Mũi chéo (tréo)
- 2.4.6. Mũi vắt dây

2.5. Thực hành

- 2.5.1. Đan khăn choàng cổ
- 2.5.2. Đan nón trẻ em
- 2.5.3. Đan giày trẻ em.

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Cẩm Vân, *Đan móc*, Nhà xuất bản Đại học Sư Phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

- [2]. Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Nghề thêu rua*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2003.
- [3]. Triệu Thị Chơi, Tôn Kim Ngẫu, Trần Thị Như, *Kỹ thuật đan móc len sợi*, Nhà xuất bản Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh, 2006.
- [4]. Kim Yển, *Hướng dẫn Đan, Thêu, Móc*, Nhà xuất bản Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh, 2006.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. *Kiểm tra đánh giá thường xuyên*: Các bài thực hành.

7.2. *Kiểm tra đánh giá cuối kỳ*: Tổng các bài thực hành.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiều học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

Học phần cung cấp: đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu của môn lý luận dạy học KTGD; vận dụng các quan điểm và xu thế mới vào việc dạy học KTGD; các phương pháp và kỹ thuật dạy học ở trường THCS; hình thức tổ chức dạy học KTGD ở trường THCS và kiểm tra đánh giá kết quả học tập của học sinh.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Giới thiệu chung về môn LLDH KTGD (2 tiết)

1.1. Môn Công nghệ - KTGD ở trường THCS

1.2. Nội dung chương trình KTGD ở trường THCS

Chương 2. Các phương pháp dạy học truyền thống (18 tiết)

2.1. Đại cương về PPDH

2.2. Phương pháp thuyết trình

2.3. Phương pháp đàm thoại

2.4. Phương pháp dạy học dùng trực quan

2.5. Phương pháp dạy học thực hành kỹ thuật

Chương 3. Các phương pháp dạy học tích cực (16 tiết)

3.1. Quan điểm dạy học định hướng học sinh

3.2. Dạy học giải quyết vấn đề

3.2. Dạy học theo dự án

3.3. Một số phương pháp dạy học tích cực khác

3.4. Các kỹ thuật dạy học hiện đại.

Chương 4. Hình thức tổ chức dạy học và kiểm tra đánh giá kết quả học tập của học sinh (14 tiết)

4.1. Bài lên lớp lý thuyết

4.2. Bài lên lớp thực hành

4.3. Kiểm tra đánh giá

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Lý luận dạy học Kinh tế gia đình*, Nhà xuất bản Đại học Sư Phạm Hà Nội, 2006.

5.2. Học liệu tham khảo

[2]. Võ Thị Xuân, Nguyễn Văn Tuấn, *Phương pháp dạy học kỹ thuật*, trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật -TPHCM (tài liệu nội bộ), 2008.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình.
- Suu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên:

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.2. Kiểm tra đánh giá cuối kỳ: Tuần 14

7.3. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: tuần 6 và 14

- Thi cuối kỳ: *Theo lịch chung của trường.*

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

- 1.1. Khái niệm phương tiện dạy học
- 1.2. Nguyên tắc sử dụng phương tiện dạy học
- 1.3. Phân loại đồ dùng dạy học
- 1.4. Các phương tiện dạy học
- 1.5. Thiết kế một số phương tiện không chiếu hình.

Chương 2. Phương pháp dạy học các nội dung cụ thể trong chương trình phân môn Kinh tế gia đình (45 tiết)

2.1. Chuẩn bị giảng dạy

2.2. Những phương pháp đặc trưng trong giảng dạy nội dung May mặc trong gia đình. Hướng dẫn giảng dạy thực hành chương trình May mặc trong gia đình.

2.3. Những phương pháp đặc trưng trong giảng dạy nội dung Trang trí nhà ở. Hướng dẫn giảng dạy thực hành chương Trang trí nhà ở.

2.4. Những phương pháp đặc trưng trong giảng dạy nội dung Nấu ăn trong gia đình. Hướng dẫn giảng dạy thực hành chương Nấu ăn trong gia đình.

2.5. Những phương pháp đặc trưng trong giảng dạy nội dung Thu chi trong gia đình. Hướng dẫn giảng dạy thực hành chương Thu chi trong gia đình.

2.6. Nội dung phân môn Kinh tế gia đình trong chương trình Công nghệ 9 (cắt may, làm hoa, cắm hoa, thêu, nấu ăn, đan len).

5. Học liệu

5.1. Học liệu bắt buộc

[1]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Lý luận dạy học Kinh tế gia đình*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2007.

[2]. Nguyễn Thị Diệu Thảo, *Phương pháp dạy học Kinh tế gia đình*, Nhà xuất bản Đại học Sư phạm, 2007.

5.2. Học liệu tham khảo

[3]. Nguyễn Minh Đường, Nguyễn Thị Hạnh, Triệu Thị Chơai, Vũ Thùy Dương, *Công Nghệ – Kinh tế gia đình lớp 6*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2006.

[4]. Nguyễn Minh Đường, *Công Nghệ – Kinh tế gia đình lớp 9*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2006.

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Nghiên cứu trước giáo trình, chuẩn bị các ý kiến câu hỏi.
- Sưu tầm, nghiên cứu các tài liệu có liên quan đến nội dung của từng chương, mục theo sự hướng dẫn của giáo viên.
- Tham dự đầy đủ các giờ giảng của giáo viên và theo đúng quy chế.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

Tham gia học tập trên lớp đầy đủ, tích cực thảo luận (nghỉ quá 20% số tiết không được thi cuối kỳ)

7.1. Kiểm tra đánh giá thường xuyên và định kỳ: trọng số 40% .

7.2. Thi cuối kỳ: trọng số 60%

7.3. Lịch trình kiểm tra định kỳ, thi cuối kỳ

- Kiểm tra giữa kỳ: tuần 6 và 14

- Thi cuối kỳ: *Theo lịch chung của trường.*

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

- Kết luận và hướng phát triển của KLTN
- Tài liệu tham khảo
- Phụ lục (nếu có)

4.2. Hướng dẫn nội dung KLTN

4.2.1. Đề tài Khóa luận tốt nghiệp có thể do sinh viên tự chọn hoặc do giảng viên gợi ý phù hợp với lĩnh vực chuyên môn, nghiệp vụ.

4.2.2. Điều kiện để sinh viên thực hiện khóa luận tốt nghiệp:

- Học lực: Kết quả học lực của năm thứ 2 đạt loại khá trở lên, không vi phạm kỷ luật từ cảnh cáo trở lên.

- Có thái độ nghiêm túc và say mê với nghiên cứu khoa học, yêu ngành, yêu nghề.

- Không được bỏ giữa chừng trong quá trình thực hiện khóa luận.

4.2.3. Nội dung chính KLTN phải được trình bày khúc chiết, chặt chẽ theo trình tự:

- Phần mở đầu: trình bày lý do chọn đề tài, mục đích (các kết quả cần đạt được), đối tượng và phạm vi nghiên cứu, cơ sở lý luận và thực tiễn của đề tài nghiên cứu.

- Phần nội dung chính của KLTN gồm 3-4 chương: trình bày tổng quan về đề tài, thực trạng, nội dung, phương pháp, biện pháp nghiên cứu, kết quả nghiên cứu... (nội dung nghiên cứu của đề tài, các vấn đề cần giải quyết, cơ sở lý thuyết, phương pháp giải quyết các vấn đề nêu ra...).

- Phần kết luận: trình bày những kết quả của KLTN một cách ngắn gọn, nêu những đề xuất mới.

- Danh mục tài liệu tham khảo (xếp theo quy định): chỉ bao gồm các tài liệu đã đọc và được trích dẫn hoặc được sử dụng về ý tưởng vào KLTN và phải được chỉ rõ việc sử dụng nó trong KLTN.

5. Học liệu

Học liệu bắt buộc: Phụ thuộc vào lĩnh vực đề tài được chọn

6. Chính sách đối với học phần và những yêu cầu khác của giảng viên

- Sinh viên làm khóa luận phải đảm bảo đúng tiến độ theo kế hoạch được duyệt.
- Phải tuân thủ sự hướng dẫn của giảng viên.

7. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập học phần

KLTN được đánh giá bởi Hội đồng chấm KLTN do Khoa thành lập.

Báo cáo KLTN được đánh giá dựa trên các tiêu chí sau:

- Ý nghĩa lý luận và thực tiễn của đề tài.
- Phương pháp, kỹ năng nghiên cứu, tài liệu tham khảo.
- Kết quả nghiên cứu, khả năng ứng dụng.
- Bố cục và hình thức trình bày.

8. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Thị Phê. Chức danh, học hàm, học vị: Thạc Sĩ

Thời gian, địa điểm làm việc: Trường ĐH Phạm Văn Đồng, Quảng Ngãi.

Địa chỉ liên hệ: 73 Nguyễn Cư Trinh, Quảng Ngãi.

Điện thoại: 0916934596. E-mail:phuongpheqn@yahoo.com.

Các hướng nghiên cứu chính: Dinh dưỡng, Thủ công – Kỹ thuật Tiểu học.

DUYỆT

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Giảng viên

Lê Đình Phương

Phan Thông

Nguyễn Thị Phê

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần: **Đổi mới phương pháp dạy học KTGD ở trường THCS**
- Mã học phần: 56 Số tín chỉ: 02
- Yêu cầu của học phần: tự chọn
- Các học phần tiên quyết: không.
- Các yêu cầu khác đối với học phần: không.
- Khoa/Bộ môn phụ trách giảng dạy học phần: Tổ Địa – KTCN - KTGD.

2. Mục tiêu của học phần

2.1. Mục tiêu đào tạo chung của học phần

- Về phẩm chất

Có ý thức học tập nâng cao chất lượng học tập đối với môn học. nhằm đáp ứng yêu cầu của nghề khi ra trường.

- Về phát triển năng lực

+ Trình bày được một số quan điểm đổi mới giáo dục phổ thông, phân tích được một số yêu cầu trong đổi mới về phương pháp dạy học (PPDH) Kinh tế gia đình theo định hướng dạy học tích cực. Khai thác được các PPDH theo hướng phát huy ưu điểm riêng của từng PPDH và tổ chức các hình thức dạy học (HTTCDH) phù hợp với mối quan hệ nội dung – PPDH – nhận thức đối tượng học sinh (HS). Thiết kế được kế hoạch bài dạy (KHBD) cho từng dạng bài của chương trình Kinh tế gia đình (KTGD) theo đúng yêu cầu dạy học tích cực.

+ Có kế hoạch tìm tòi, sưu tầm các vấn đề liên quan đến môn học..

2.2. Mục tiêu đào tạo cụ thể

Chương 1. Những vấn đề chung về dạy học tích cực môn Công nghệ - Kinh tế gia đình ở trường Trung học cơ sở

Trang bị cho sinh viên một số quan điểm và định hướng đổi mới PPDH.

Chương 2: Dạy học tích cực môn công nghệ - Kinh tế gia đình

Sinh viên vận dụng được một số phương pháp dạy học, kiểm tra đánh giá theo hướng phát huy tính tích cực của học sinh.

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần này trang bị cho sinh viên một số quan điểm về định hướng đổi mới PPDH, kỹ năng về PPDH tích cực và kỹ thuật dạy học ; đồng thời làm quen việc tổ chức dạy học và kiểm tra theo mô hình trường học mới.

4. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1. Những vấn đề chung về dạy học tích cực môn Công nghệ - Kinh tế gia đình ở trường Trung học cơ sở

Trưởng khoa

Lê Đình Phương

Trưởng bộ môn

Phan Thông

Giảng viên

Nguyễn Thị Phê