

MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC TÍCH CỰC PHÁT TRIỂN NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC TRONG GIẢNG DẠY MÔN HỌC VĂN HOÁ ẨM THỰC, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN, TRƯỜNG CAO ĐẲNG LAI CHÂU

Bùi Thị Hương
Khoa kinh tế tổng hợp, trường Cao đẳng Lai Châu

Tóm tắt: Bài viết này tập trung vào việc áp dụng các phương pháp giảng dạy tích cực để phát triển năng lực người học trong khóa học Văn hóa Ẩm thực thuộc chương trình Nghệ thuật Ẩm thực tại Trường Cao đẳng Lai Châu. Các kỹ thuật giảng dạy tích cực, như học dự án, thảo luận nhóm, mô phỏng và các phương pháp thực hành, được nhấn mạnh nhằm thúc đẩy cách tiếp cận học tập chủ động, sáng tạo và thực tiễn. Bài viết cũng xem xét hiệu quả của những phương pháp này trong việc nâng cao kỹ năng thực hành, tư duy phân biện và sự sáng tạo của sinh viên, đồng thời giúp họ xây dựng các kỹ năng nghề nghiệp thiết yếu. Do đó, việc học trở nên hấp dẫn và có liên quan hơn, cho phép sinh viên tiếp cận lĩnh vực đã chọn một cách toàn diện và chuyên nghiệp.

Từ khóa: Giảng dạy tích cực, phương pháp, phát triển năng lực, sinh viên...

SOME ACTIVE TEACHING METHODS TO DEVELOP STUDENT COMPETENCIES IN TEACHING CULTURAL CUISINE, THE TECHNICAL PROFESSION OF FOOD PROCESSING, LAI CHAU COLLEGE

Bui Thi Huong
Department of General Economics, Lai Chau College

Abstract: This article focuses on applying active teaching methods to develop learner competencies in the Culinary Culture course within the Culinary Arts program at Lai Chau College. Active teaching techniques, such as project-based learning, group discussions, simulations, and practical methods, are emphasized to foster a proactive, creative, and practical approach to learning. The article also examines the effectiveness of these methods in enhancing students' practical skills, critical thinking, and creativity, while helping them build essential professional skills. Consequently, learning becomes more engaging and relevant, enabling students to approach their chosen field comprehensively and professionally.

Keywords: Active teaching, methods, competency development, students...

Nhận bài: 22/10/2024

Phản biện: 12/11/2024

Duyệt đăng: 17/11/2024

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong bối cảnh giáo dục hiện nay, việc chuyển đổi từ PP dạy học truyền thống sang các PP DHTC đang trở thành xu hướng tất yếu nhằm phát triển toàn diện năng lực người học. Theo nghiên cứu của Nguyễn Văn Cường (2020), các PP dạy học tích cực giúp HS tham gia vào quá trình học một cách chủ động, sáng tạo và tăng cường khả năng tự học, tự rèn luyện. Đối với lĩnh vực văn hoá ẩm thực và nghề kỹ thuật chế biến món ăn, yêu cầu về kỹ năng thực hành và sự sáng tạo càng trở nên quan trọng. Như Trần Thị Thanh Tâm (2019) nhận định, trong môi trường đào tạo nghề, việc áp dụng các PP dạy học thực tiễn là yếu tố then chốt giúp HS tiếp cận kiến thức một cách sát thực tế và hiệu quả hơn.

Tại trường Cao đẳng Lai Châu, môn học Văn hoá Ẩm thực thuộc nghề Kỹ thuật Chế biến Món

ăn đòi hỏi người học không chỉ có kiến thức lý thuyết mà còn phải nắm vững các kỹ năng thực hành và tư duy sáng tạo. Để đáp ứng yêu cầu đó, việc áp dụng một số PP DHTC như học qua dự án, thảo luận nhóm, tình huống giả định... trở nên cần thiết. Các PP này không chỉ giúp người học nắm vững kiến thức mà còn tạo động lực học tập, giúp các em phát triển năng lực toàn diện.

II. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU

2.1. Lý luận cơ bản về dạy học tích cực

Khái niệm: Dạy học tích cực là PP lấy HS làm trung tâm, khuyến khích các em tự tìm tòi, khám phá và tham gia học tập một cách chủ động, sáng tạo, giúp phát triển kỹ năng tư duy và giải quyết vấn đề.

Dấu hiệu đặc trưng: HS tự xây dựng kiến thức qua các hoạt động như dự án, thảo luận nhóm, và

tình huống giả định. PP này tăng cường kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, kết nối lý thuyết với thực tế, và đánh giá cả quá trình học, không chỉ kết quả cuối cùng.

2.2. Dạy học theo nhóm/ dạy học hợp tác

Khái niệm: Dạy học theo nhóm là PP trong đó HS làm việc theo nhóm nhỏ để hoàn thành nhiệm vụ học tập. Qua trao đổi và hỗ trợ nhau, HS cùng tìm ra giải pháp hoặc hoàn tất nhiệm vụ. GV hướng dẫn và theo dõi để đảm bảo mọi HS đều tham gia.

Ưu điểm: PP này giúp HS phát triển kỹ năng lắng nghe, trao đổi ý kiến, và làm việc nhóm. Làm việc nhóm tạo môi trường học tập thoải mái, khuyến khích sự tham gia tích cực và tư duy phản biện, giúp các em nắm chắc bài học và mở rộng kiến thức từ các góc nhìn khác nhau.

Hạn chế: Một số HS có thể không tham gia tích cực hoặc phụ thuộc vào thành viên khác, làm giảm hiệu quả nhóm. Để tổ chức hiệu quả, GV cần phân công rõ ràng và quản lý sát sao. Việc đánh giá cá nhân trong nhóm cũng gặp khó khăn và có thể không công bằng.

2.3. Dạy học nêu vấn đề

Khái niệm: Dạy học nêu vấn đề là PP mà GV đưa ra các tình huống hoặc câu hỏi thực tiễn để HS tự tìm hiểu và giải quyết, trong khi GV chỉ đóng vai trò hướng dẫn, giúp HS xây dựng kiến thức và phát triển tư duy phản biện.

Ưu điểm: PP này kích thích HS suy nghĩ sâu sắc, sáng tạo, và tự giải quyết vấn đề, giúp tăng động lực và khả năng kết nối kiến thức với thực tế.

Hạn chế: GV cần chuẩn bị kỹ lưỡng các tình huống và biết cách định hướng. PP này cũng đòi hỏi thời gian và có thể gây khó khăn cho HS chưa quen với tư duy tự học hoặc thiếu tự tin trong thảo luận nhóm.

2.4. Dạy học nghiên cứu trường hợp

Khái niệm: Dạy học nghiên cứu trường hợp (Case Study Teaching) là PP mà GV đưa ra tình huống thực tế để HS phân tích và giải quyết, giúp các em kết nối lý thuyết với ứng dụng thực tế.

Ưu điểm: Giúp HS phát triển tư duy phân tích, phản biện, kỹ năng giải quyết vấn đề, và kỹ năng làm việc nhóm, đồng thời hiểu rõ cách áp dụng kiến thức vào thực tế.

Hạn chế: GV cần chuẩn bị kỹ lưỡng tình huống phù hợp, dễ mất thời gian và khó đánh giá công bằng sự đóng góp của từng HS. Một số HS chưa quen với PP có thể gặp khó khăn, và việc chuẩn

bị tài liệu hoặc công cụ có thể đòi hỏi chi phí lớn.

2.5. Phương pháp đóng vai

Khái niệm: PP đóng vai cho phép HS nhập vai vào nhân vật hoặc tình huống giả định để trải nghiệm, giải quyết vấn đề và thực hành kỹ năng. PP này giúp HS tiếp cận nội dung học tập sinh động và thực tế.

Ưu điểm: Giúp HS phát triển sự đồng cảm, kỹ năng giao tiếp, và khả năng xử lý tình huống linh hoạt. Tăng tính sáng tạo, kết nối lý thuyết với thực tế, và tạo hứng thú học tập.

Hạn chế: GV cần chuẩn bị kỹ về tình huống và phân vai. Khó đánh giá cá nhân, và một số HS có thể thiếu tự tin hoặc bị cuốn quá mức vào vai diễn, gây khó kiểm soát lớp học.

III. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

3.1. Giảng viên tạo điều kiện cho HS tích cực tham gia các hoạt động trên lớp

Chương 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống

Bài tập 1: Chuẩn bị trình chiếu Slide: Chuẩn bị một slide thuyết trình ngắn gọn (khoảng 5-7 slide) về các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống. Mỗi yếu tố (địa lý, lịch sử, tôn giáo, nghề nghiệp, loại lao động) cần có một slide riêng, bao gồm: Định nghĩa và giải thích ngắn gọn, một ví dụ minh họa cụ thể. Yêu cầu các slide phải trình bày rõ ràng, có hình ảnh minh họa, và có nội dung cô đọng, dễ hiểu.

Bài tập 2: Bài tập liên hệ thực tế: Liên hệ thực tế với các bữa ăn thường trong ngày (bữa sáng, trưa, tối và các bữa phụ). Trình bày về: Một bữa ăn đặc trưng trong gia đình hoặc văn hóa địa phương của bạn. Thời gian và loại thực phẩm thường dùng trong các bữa ăn đó. Yêu cầu: Viết một đoạn văn ngắn khoảng 150-200 từ miêu tả bữa ăn và phân tích mối liên hệ giữa thói quen ăn uống và yếu tố văn hóa, địa lý của gia đình hoặc khu vực bạn sinh sống.

Bài tập 3: Bài tập trả lời nhanh: Khái niệm tập quán ăn uống là gì? Khẩu vị ăn uống chịu ảnh hưởng bởi những yếu tố nào? Bữa trưa thường có tính chất gì so với bữa sáng và bữa tối? Nghề nghiệp có ảnh hưởng như thế nào đến khẩu phần ăn của mỗi người? Yêu cầu: Trả lời ngắn gọn, đúng trọng tâm, mỗi câu không quá 2-3 dòng.

Bài tập 4: Bài tập tình huống: Một nhóm khách du lịch đến từ các quốc gia có tập quán và khẩu vị ăn uống khác nhau đang dùng bữa tại một nhà hàng. Họ gặp khó khăn trong việc lựa chọn món ăn vì có sự khác biệt về tập quán và khẩu vị. Yêu cầu: Đề xuất một thực đơn với các món ăn có thể

dung hòa khẩu vị của các nhóm khách. Giải thích ngắn gọn về cách lựa chọn thực đơn của bạn, dựa vào các yếu tố về tập quán và khẩu vị ăn uống của từng khu vực hoặc quốc gia.

Bài tập 5: Bài tập chính kiến: "Theo bạn, có nên duy trì tất cả các tập quán ăn uống truyền thống trong thời đại hiện nay không?" Yêu cầu: Viết một đoạn văn 100-150 từ thể hiện quan điểm cá nhân, giải thích rõ lý do tại sao bạn đồng ý hoặc không đồng ý với việc duy trì tập quán ăn uống truyền thống. Đưa ra ví dụ minh họa nếu có.

Bài tập 6: Bài tập đối kháng: GV chia lớp thành hai nhóm tranh luận với hai ý kiến trái chiều: Nhóm 1: "Các yếu tố địa lý và khí hậu là yếu tố quan trọng nhất ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống."; Nhóm 2: "Các yếu tố lịch sử và văn hóa mới là yếu tố quyết định trong việc hình thành tập quán và khẩu vị ăn uống". Yêu cầu mỗi nhóm đưa ra ít nhất ba lập luận để bảo vệ quan điểm của mình và chuẩn bị phản biện ý kiến của nhóm đối phương.

Bài tập 7: Bài tập tiếp sức: Chia lớp thành các nhóm 4-5 người. Mỗi nhóm sẽ thực hiện bài tập tiếp sức, trong đó: TV1 trình bày khái niệm về tập quán ăn uống. TV2 trình bày khái niệm về khẩu vị ăn uống. TV3 mô tả các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống. TV4 mô tả thời gian và đặc điểm của các bữa ăn thường (bữa sáng, trưa, tối). TV5 tổng kết lại toàn bộ nội dung bằng cách đưa ra một ví dụ về một thói quen ăn uống cụ thể trong một văn hóa hoặc khu vực. Yêu cầu mỗi thành viên cần nói ngắn gọn, xúc tích và đảm bảo nội dung liên kết chặt chẽ với nhau.

3.2. Giảng viên đưa ra các chủ đề để học sinh thảo luận nhóm

Chương 4: Đặc trưng của ẩm thực Việt Nam

Chủ đề 1: Các yếu tố chính ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam

Nội dung: Phân tích các yếu tố chính như tôn giáo, lịch sử và văn hóa đã ảnh hưởng đến sự phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam như thế nào.

Câu hỏi gợi ý: Tôn giáo ảnh hưởng như thế nào đến thói quen ăn uống của người Việt? Yếu tố lịch sử đóng vai trò gì trong việc hình thành văn hóa ẩm thực Việt Nam?. Văn hóa từng vùng miền có những đặc điểm gì nổi bật trong phong cách ẩm thực?

Chủ đề 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống của người Việt Nam

Nội dung: Thảo luận về tập quán và khẩu vị trong ăn uống của người Việt, bao gồm cả những

nét đặc trưng và lý do hình thành.

Câu hỏi gợi ý: Tập quán ăn uống của người Việt Nam có những đặc điểm gì nổi bật? Khẩu vị của người Việt thường thiên về những hương vị nào? Có thay đổi theo vùng miền không?

Chủ đề 3: Tập quán và khẩu vị trong ăn uống theo từng vùng ở Việt Nam

Nội dung: Phân tích sự khác biệt trong tập quán và khẩu vị ăn uống ở các vùng miền như miền Bắc, miền Trung và miền Nam.

Câu hỏi gợi ý: Tại sao miền Bắc thường ưa chuộng vị thanh đậm, còn miền Nam lại thích vị ngọt? Ẩm thực miền Trung có đặc trưng gì nổi bật? Yếu tố lịch sử và khí hậu có ảnh hưởng như thế nào đến điều này?

3.3. Giảng viên tạo điều kiện để học sinh tham gia “đóng vai” trong giờ học

Để giúp HS hiểu sâu hơn về tập quán và khẩu vị ăn uống của khu vực châu Á, giảng viên có thể tổ chức hoạt động “đóng vai” với các tình huống sau:

VD1: Đóng vai phục vụ trong một bữa ăn theo phong cách châu Á: HS đóng vai nhân viên phục vụ tại một nhà hàng chuyên về ẩm thực châu Á. Mỗi nhóm sẽ phục vụ một phong cách ẩm thực từ một quốc gia trong khu vực châu Á như Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, Thái Lan, hoặc Ấn Độ. Với mục tiêu: Giúp HS hiểu được cơ cấu bữa ăn, cách ứng xử trong ăn uống và các nguyên liệu đặc trưng của từng quốc gia. Nhiệm vụ từng nhóm phải hiểu rõ các món ăn, nguyên liệu, cách bày trí món ăn, cách phục vụ, và hướng dẫn khách hàng về cách ăn uống theo phong cách quốc gia đó.

VD2. Đóng vai đầu bếp giới thiệu thực đơn đặc trưng của quốc gia: Mỗi nhóm HS sẽ đóng vai đầu bếp từ một quốc gia châu Á và giới thiệu thực đơn bữa ăn điển hình, bao gồm các món đặc trưng, nguyên liệu chính, và phương pháp chế biến. Với mục tiêu giúp HS hiểu rõ các đặc trưng về thực phẩm, nguyên liệu chế biến và phương pháp nấu ăn của các quốc gia châu Á. Nhiệm vụ đầu bếp phải giải thích về lý do chọn nguyên liệu và cách chế biến, cũng như phong cách thưởng thức món ăn đó.

VD3. Đóng vai hướng dẫn viên du lịch giới thiệu về tập quán ăn uống: HS đóng vai hướng dẫn viên du lịch dẫn dắt một đoàn khách quốc tế đến tham quan và trải nghiệm ẩm thực của các quốc gia châu Á. Với mục tiêu giúp HS hiểu về tập quán và khẩu vị ăn uống, đồng thời rèn luyện kỹ năng truyền đạt thông tin về văn hóa ẩm thực. Nhiệm vụ hướng dẫn viên phải giới thiệu về tập

quán ăn uống, khẩu vị phổ biến, cơ cấu bữa ăn và một số điều lưu ý về cách thưởng thức món ăn trong nền văn hóa đó.

VD4. Đóng vai một nhà văn viết về ẩm thực châu Á: HS đóng vai nhà văn hoặc blogger về ẩm thực và viết một bài miêu tả chi tiết về trải nghiệm ẩm thực ở một quốc gia châu Á, ví dụ như văn hóa ăn sushi của Nhật Bản, cách thưởng thức kim chi trong bữa ăn của Hàn Quốc, hoặc phong cách sử dụng gia vị trong ẩm thực Ấn Độ. Với mục tiêu phát triển kỹ năng mô tả và biểu đạt của HS, giúp họ hiểu sâu hơn về các nét đặc trưng của văn hóa ẩm thực ở mỗi quốc gia. Nhiệm vụ HS mô tả trải nghiệm ăn uống, đưa ra

cảm nhận về hương vị và cách bài trí món ăn, và giải thích những nét độc đáo của ẩm thực đó trong văn hóa.

III. KẾT LUẬN

Việc áp dụng các PP dạy học tích cực vào môn Văn hóa Ẩm thực tại trường Cao đẳng Lai Châu đã mang lại hiệu quả rõ rệt, giúp HS nắm vững kiến thức, phát triển tư duy, sáng tạo và kỹ năng thực hành. PP này không chỉ hỗ trợ HS tự tin hơn trong môi trường thực tế mà còn chuẩn bị tốt cho nghề nghiệp tương lai. Dạy học tích cực đã chứng tỏ là một công cụ quan trọng, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo và đáp ứng nhu cầu thị trường lao động trong lĩnh vực ẩm thực.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Nguyễn Thị Hạnh (2019), *PP dạy học tích cực trong giáo dục nghề nghiệp*, NXB Giáo dục Việt Nam.
- Trần Thị Lan (2020), *Ứng dụng PP dạy học tích cực trong đào tạo nghề kỹ thuật chế biến món ăn*, Tạp chí Giáo dục và Nghề nghiệp, số 12, tr. 45-52.
- Lê Minh Hoàng (2021), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.
- Vũ Thị Thanh Hoa (2020), *Phát triển năng lực người học thông qua các PP dạy học tích cực trong giáo dục nghề nghiệp*, Tạp chí Khoa học Giáo dục, số 8, tr. 23-30.
- Phạm Văn Nam, Nguyễn Văn Bình (2018), *Dạy học tích cực: Lý thuyết và ứng dụng*, NXB Đại học Sư phạm Hà Nội.