



Chương trình EduBiofarm: Em tập làm nhà khoa học

dành cho học sinh khối 6, 7, 8 và 9

(chương trình 01 ngày)

1. Đối tượng và quy mô

Đối tượng: Các bạn học sinh trung học cơ sở (khối 6, 7, 8 và 9)

Quy mô: 150-350 học sinh

2. Nội dung trải nghiệm

Thời gian: Buổi sáng (từ 8h00 đến 10h30), buổi chiều (từ 13h45 đến 16h20)

Nhóm các hoạt động liên quan đến tìm hiểu khoa học

Nội dung 1: Tham quan phòng thí nghiệm

Nội dung 2: Khám phá khoa học: Tách chiết DNA; đo độ đường; xem trình diễn hiện tượng xói mòn; tham quan bảo tàng trang thiết bị công nghệ sinh học

Nội dung 3: Tập nhân giống cây trồng, phối trộn giá thể, làm phân hữu cơ

Nhóm các hoạt động liên quan đến tìm hiểu nông nghiệp hữu cơ

Nội dung 4: Chơi trò chơi tập thể

Nội dung 5: Tham quan động vật, chơi trò chơi bắt cá

Nội dung 6: Tham quan vườn cây, tìm hiểu nông nghiệp hữu cơ, thu hoạch rau

Chú ý:

- Hoạt động thay thế: Hoạt động tô tượng, in bản gỗ tranh dân gian (hoạt động này sử dụng để thay thế 1 trong 6 nội dung trên theo yêu cầu của nhà trường)
- Học sinh được chia làm các đội, mỗi đội từ 50-120 học sinh.
- Mỗi đội luân phiên hoạt động ở các nội dung.

3. Thời gian biểu

Chương trình buổi sáng

8:00 Đoàn đến Viện Công nghệ sinh học, đường Nguyễn Đình Tứ (Tỉnh lộ 10 cũ)

8:15-8:30 Chào mừng, hoạt náo

	Đội 1 (Xanh dương)	Đội 2 (Đỏ)	Đội 3 (Vàng)
8:30-9:00	Nội dung 1	Nội dung 2	Nội dung 3
9:00-9:30	Nội dung 2	Nội dung 3	Nội dung 1
9:30-10:00	Giải lao - trường tự chuẩn bị đồ ăn nhẹ (nếu có)		
10:00-10:30	Nội dung 3	Nội dung 1	Nội dung 2

10:30-11:15 Đoàn ăn trưa

11:15-13:45 Nghỉ trưa



Chương trình buổi chiều

13:45-14:00: Hoạt náo

	Đội 1 (Xanh dương)	Đội 2 (Đỏ)	Đội 3 (Vàng)
14:00-14:30	Nội dung 4	Nội dung 5	Nội dung 6
14:30-15:00	Nội dung 5	Nội dung 6	Nội dung 4
15:00-15:20	Giải lao - trường tự chuẩn bị đồ ăn nhẹ <i>(nếu có)</i>		
15:20-15:50	Nội dung 6	Nội dung 4	Nội dung 5
15:50-16:10	Tổng kết, phát quà		

16:20 Đoàn lên xe trở về

*** Một số thông tin cần lưu ý**

- Thời gian tổ chức: Các ngày trong tuần
- Vé vào cổng: 160.000 VNĐ/học sinh *(không bao gồm VAT và không bao gồm suất ăn)*, đã bao gồm sản phẩm các em mang về.
- Tổ chức ăn cơm trưa và nghỉ trưa tại nhà trải nghiệm.
- Kinh phí suất ăn trưa từ 70.000 VNĐ/học sinh đến 200.000 VNĐ/học sinh, được phối hợp với CÔNG TY TNHH TỔ CHỨC SỰ KIỆN BUI A SƠN (38 Trần Cao Vân, Phường Phú Hội, Quận Thuận Hoá, Thành phố Huế; Điện thoại: 0914 312 777). Hình tham khảo về suất ăn ở cuối trang.
- Nhà trường chốt số lượng học sinh và đặt cọc 50% tổng kinh phí vé vào cổng trước ngày diễn ra hoạt động trải nghiệm 03 ngày.
- Nhà trường tự túc phương tiện đến và rời Viện Công nghệ sinh học, Đại học Huế.
- Khi tham gia EduBiofarm, các em học sinh cần đi giày, mang theo mũ nón, áo chống nắng/áo mưa tiện lợi và tự bảo quản đồ dùng cá nhân. Các em chơi bắt cá cần mang theo áo quần thay.

*** Thông tin liên hệ**

- **Địa chỉ:** Viện Công nghệ sinh học, Đại học Huế

Đường Nguyễn Đình Tư (Tĩnh lộ 10 cũ), Phường Phú Thượng, Quận Thuận Hoá, Thành phố Huế

- **Điện thoại**

Cô Hải (Viện trưởng): 0961 423 419

Thầy Hưng (Phụ trách Chương trình EduBiofarm): 0906 545 902

Thầy Hân (Phó phụ trách Chương trình EduBiofarm): 0834 328 899

- **Facebook:** <https://www.facebook.com/HUIB2003>



☞ ☛ Cơm trưa được phối hợp với CÔNG TY TNHH TỔ CHỨC SỰ KIỆN **BÙI A SƠN** (Địa chỉ: 38 Trần Cao Vân, Phường Phú Hội, Quận Thuận Hoá, Thành phố Huế; Điện thoại: 0914 312 777)

1. Hình tham khảo suất cơm trưa 70.000 VNĐ/học sinh: Hộp cơm sườn bì, trứng ốp la và canh



2. Thực đơn theo lựa chọn

2.1. Thực đơn giá từ 150.000 VNĐ/học sinh đến 170.000 VNĐ/học sinh

SET 150.000đ/pax	SET 160.000đ/pax
1. Xà lách trộn dầu dấm trứng 2. Gân bò xào dưa cải 3. Tôm thịt rim 4. Chả trứng đúc thịt 5. Ngũ quả luộc chấm nước tương 6. Canh chua cà nghêu 7. Cơm trắng 8. TM: chuối 9. Trà đá	1. Thịt phay tôm chua dưa giá 2. Đậu ve xào tôm thịt 3. Cá chiên mắm tỏi 4. Cải thìa xào tôm 5. Đậu phụ sốt cà chua 6. Canh gân bò nấu khế 7. Cơm trắng 8. TM: chè huế 9. Trà
SET 170.000đ/pax	SET 2: 170.000đ/pax
1. Bánh Huế 2. Thịt quay tôm chua 3. Cá kho tộ 4. Đậu phụ nhồi thịt 5. Cải xào nấm hương 6. Trứng chiên 7. Rau luộc tôm kho đánh 8. Canh rau nấu thịt băm 9. Cơm trắng 10. TM + trà	1. Bánh bèo chả lụa tôm chấy 2. Sườn sốt chua ngọt 3. Tôm xào măng tươi 4. Cá kho thơm 5. Đậu khuôn xả thịt 6. Rau luộc tôm kho đánh 7. Canh mướp ngọt nấu tôm 8. Cơm trắng 9. TM: Trái cây 10. trà

(Giá chưa bao gồm VAT - áp dụng cho đoàn từ 30 khách, nếu đoàn dưới 30 khách phụ thu 20%)

2.2. Thực đơn giá từ 190.000 VNĐ/học sinh đến 200.000 VNĐ/học sinh

SET 1: 190.000đ/pax 1. Gỏi nấm tôm thịt 2. Bò xào xốt tiêu đen 3. Sườn nướng chua ngọt 4. Cá kho tộ 5. Mướp đắng trộn tôm thịt 6. Ngủ quả luộc chấm nước tương 7. Canh rau nấu rêu cua 8. Cơm trắng 9. TM 10. Trà đá	SET 2: 190.000đ/pax 1. Bò bóp thấu 2. Thịt phay tôm chua 3. Đậu cove xào tôm 4. Gà kho gừng / tiêu xanh 5. Rau muống xào tỏi 6. Trứng đúc thịt băm/ trứng cuộn 7. Canh khổ qua nhồi thịt 8. Cơm trắng 9. TM: trái cây 10. Trà đá
SET 1: 200.000đ/pax 1. Vả trộn tôm thịt + bánh trắng 2. Thịt quay dưa giá 3. Rau muống xào tỏi 4. Mực xào thơm cà 5. Gà kho xả 6. Khuôn đậu nhồi thịt 7. Canh hoa chuối nấu hến 8. Cơm trắng 9. TM: chuối 10. Trà đá	SET 2: 200.000đ/pax 1. Nem rán Huế 2. Thịt kho tàu trứng 3. Mực phích bột chiên giòn 4. Vịt xào xả ớt 5. Rau luộc chấm nước ruốc 6. Súp lơ xào tôm 7. Canh cá nấu chua 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng 10. Trà đá

(Giá chưa bao gồm VAT – áp dụng cho đoàn từ 30 khách, nếu đoàn dưới 30 khách phụ thu 20%)

2.3. Thực đơn giá 200.000 VNĐ/học sinh

SET MENU 200.000VND/PAX

SET 01

1. Hến trộn xúc bánh trắng
Baby clam Salad – Rice cracker
2. Nem rán rau củ
Fried spring rolled with vegetable
3. Đậu hủ Tứ Xuyên
Sichuan Tofu
4. Ngao hấp
Steamed clam
5. Cá kho tộ
Caramelized fish in pot
6. Thịt heo xào đậu dũa
Sauteed pork with asparagus bean
7. Gà nướng lá chanh
Grilled chicken with lemon leaf
8. Rau muống xào tỏi
Sauteed kang kong with garlic
9. Canh cải nấu tôm
Broth broccoli with shrimp
10. Cơm trắng
Steamed rice
11. Tráng miệng + Trà
Desert + Tea

SET 02

1. Vả trộn tôm xúc bánh trắng
Mixed figs salad with rice cracker
2. Bánh ướt – tôm chấy
"Uot" cakes
3. Chả trứng cuộn nấm
Fried eggs with mushroom
4. Sò lụa xóc tỏi
Sauteed surf clam with garlic
5. Cá chiên sốt cà
Fried fish with tomato sauce
6. Mực xào hành cần
Sauteed calamary with onion and celery
7. Tôm xóc tiêu xanh
Stir fried shrimp with green pepper
8. Rau xào thập cẩm
Sauteed mixed vegetables
9. Canh chua cá
Sour broth fish
10. Cơm trắng
Steamed rice
11. Tráng miệng + Trà
Desert + Tea

(Giá chưa bao gồm VAT – áp dụng cho đoàn từ 30 khách, nếu đoàn dưới 30 khách phụ thu 20%)

SET MENU 200.000VND/PAX



SET 02

1. Gỏi đu đủ tại heo – phồng tôm
Papaya salad with pork – Rice cracker
2. Bánh bèo tôm chấy
"Beo" cake with shredded shrimp
3. Thịt rang cháy cạnh
Side roasted meat
4. Gà quay sốt nấm
Grilled chicken with mushroom sauce
5. Cá sốt xì muối
Fried fish with sooty
6. Tôm rim kiểu Huế
Caramelized shrimp by Hue traditional style
7. Cải xanh xào tỏi
Sauteed broccoli with garlic
8. Trứng chiên
Fried eggs
9. Canh bí đao nấu tôm
Broth winter melon with shrimp
10. Cơm trắng
Steamed rice
11. Tráng miệng + trà đá
Desert + tea

SET 01

1. Gỏi hải sản-phồng tôm
Seafood salad – Rice cracker
2. Chả ram Miền Trung
Fried spring rolled by Vietnamese style
3. Mực xào thơm cà
Sauteed squid with tomato and pineapple
4. Vịt quay
Roast duck
5. Cá chiên mắm tỏi
Fried fish with garlic sauce
6. Tôm xào tỏi
Stir-fried shrimp with garlic
7. Rau xào thập cẩm
Sauteed mixed vegetables
8. Trứng chiên
Fried eggs
9. Canh tập tàng riêu cua
Broth mixed vegetables with crab meat
10. Cơm trắng
Steamed rice
11. Tráng miệng + trà đá
Desert + tea



(Giá chưa bao gồm VAT – áp dụng cho đoàn từ 30 khách, nếu đoàn dưới 30 khách phụ thu 20%)