

UBND TỈNH LÂM ĐỒNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG ĐÀ LẠT
-----o0o-----



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 469/QĐ-CDNDL ngày 23 tháng 8 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Đà Lạt)*

Lâm Đồng, năm 2023

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 469/QĐ-CĐDL ngày 23 tháng 8 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Đà Lạt)

Tên ngành: Khách sạn, nhà hàng

Mã ngành: 68102

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn (Cooking technique)

Mã nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

Thời gian đào tạo: 2.5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản như thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, chế biến món ăn Việt Nam, chế biến món ăn Á và chế biến món ăn Âu, chế biến bánh và món tráng miệng Á, Âu... Với các mô đun/ môn học tự chọn như kỹ thuật trang điểm cắm hoa, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ nhà hàng, quản trị tác nghiệp... để người học có thể bổ sung kiến thức nghề nghiệp và lựa chọn con đường phát triển nghề nghiệp của mình theo một trong những lĩnh vực yêu thích, thể mạnh;

Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp và sức khỏe tốt;

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

* Kiến thức:

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất

lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Trình bày được các kiến thức hỗ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

- Có kiến thức về ngoại ngữ cơ bản tương đương trình độ 2/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam. Có kiến thức về ngoại ngữ chuyên ngành đáp ứng các yêu cầu về nghề nghiệp;

- Có kiến thức về tin học văn phòng, luật pháp Việt Nam nói chung và Luật kinh tế nói riêng.

*** Kỹ năng:**

- Quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Có khả năng độc lập thực hiện các công việc trong phạm vi công việc được đào tạo và phạm vi trách nhiệm được quy định..;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên tác nghiệp, các nhà cung ứng dịch vụ hỗ trợ, khách hàng... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:

+ Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

+ Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

+ Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

+ Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

+ Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

- Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;
- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;
- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;
- Làm được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;
- Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và ngoại ngữ khác với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;
- Sử dụng được tin học văn phòng, khai thác và sử dụng internet áp dụng trong công việc quản lý nguyên liệu, nhân lực...

1.2.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

*** Chính trị, đạo đức:**

- Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về hiến pháp và pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;
- Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;
- Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc;

*** Thể chất, quốc phòng:**

- Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khoẻ;
- Hình thành cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;
- Cung cấp cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc;

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Cao đẳng, sinh viên có thể đảm nhận được các vị trí làm việc sau:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1- 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1- 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1- 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1- 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1- 5 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp sơ chế(tại khách sạn 1- 3 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1- 3 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1- 3 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1- 3 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1- 3 sao);
- Bếp trưởng/ trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1- 3 sao).

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 22
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 100 tín chỉ (2651 giờ)
- Khối lượng các môn học chung /đại cương: 471 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2180 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 607 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1912 giờ; Kiểm tra: 132 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MĐ/ HP	Tên môn học, mô-đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành /thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung/ đại cương	21	471	184	261	26
MH01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
MH04	Tin học	3	75	15	58	2
MH05	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH06	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
MH07	Bảo vệ tài nguyên và môi trường	2	36	27	6	3
II	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	79	2180	423	1651	106

II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	4	75	43	27	5
MH 08	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MĐ09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề bắt buộc	69	1970	338	1540	92
MĐ10	Tiếng Anh chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn	5	120	30	84	6
MH11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	42	0	3
MH12	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	42	0	3
MĐ13	Kỹ thuật chế biến món cơ bản	6	120	56	58	6
MĐ14	Chế biến món ăn Việt Nam	6	150	28	112	10
MĐ15	Chế biến món ăn Á	6	150	28	112	10
MĐ16	Chế biến món ăn Âu	6	150	28	112	10
MĐ17	Chế biến món bánh và món ăn tráng miệng Á	6	150	28	112	10
MĐ18	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	6	150	28	112	10
MĐ19	Nghiệp vụ bàn cơ bản 1	4	90	28	58	4
MĐ20	Thực hành nghề chế biến món ăn (tại cơ sở)	18	800	0	780	20
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (chọn ít nhất 6 tín chỉ)	6	135	42	84	9
MĐ21	Nghiệp vụ Bar cơ bản	4	90	28	56	6
MĐ22	Xây dựng thực đơn	2	45	14	28	3
MH23	Quản lý chất lượng	3	45	42	0	3
MH24	Quản trị tác nghiệp	3	45	42	0	3
	TỔNG	100	2651	607	1912	132

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo Thông tư do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa như văn hóa, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên. Ngoài ra cần trang bị các đầu sách, giáo trình tại thư viện để phục vụ quá trình nghiên cứu các kiến thức chuyên môn và tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet;

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, nên bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;

- Thời gian hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian và cách thức tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun được hướng dẫn cụ thể trong chương trình của từng môn học, mô đun.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

- Căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành theo quy định của trường.

4.5. Các chú ý khác:

- Thời gian đào tạo:

+ 2,5 năm nếu thực tập sản xuất tại các doanh nghiệp trong nước.

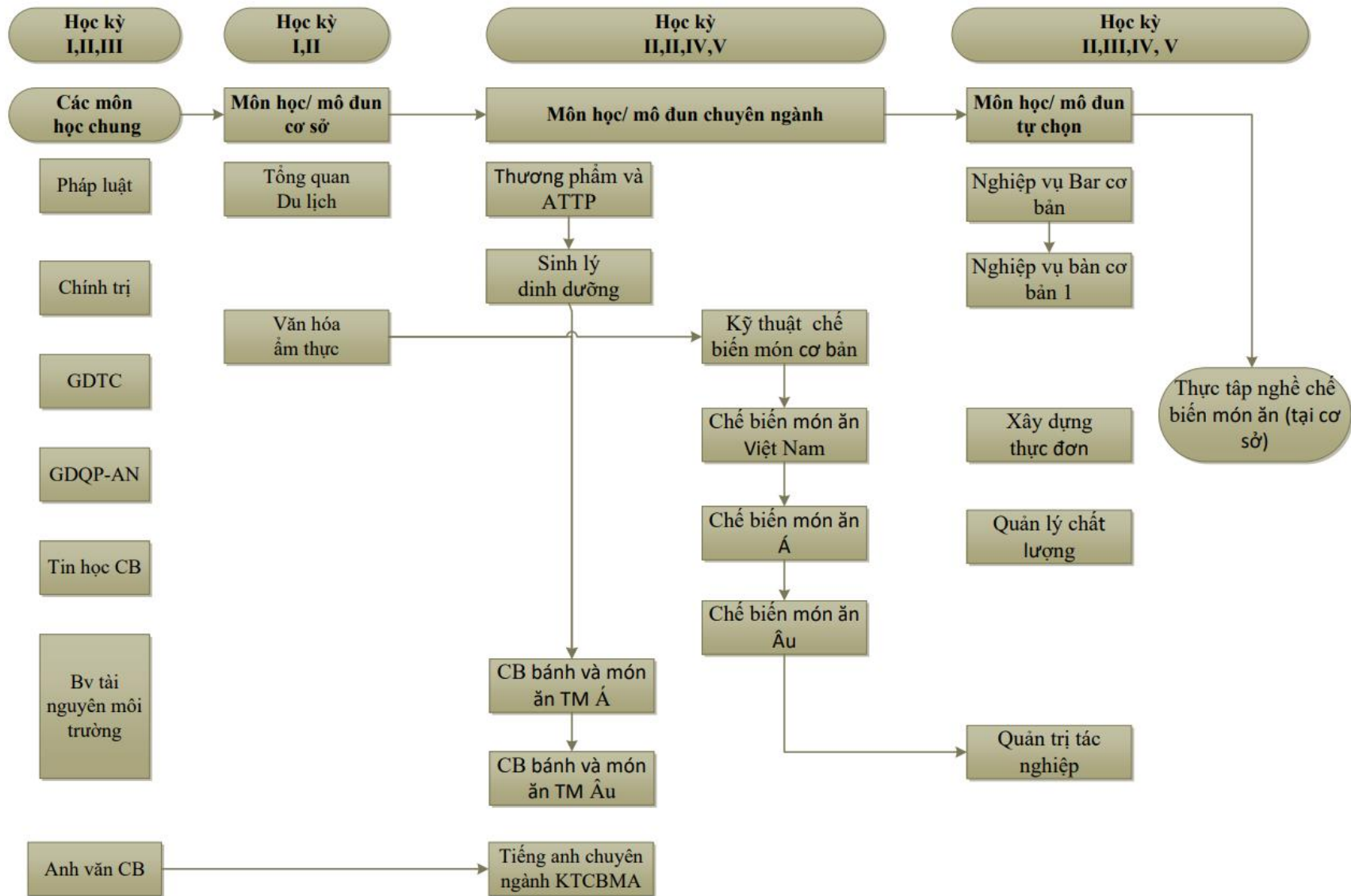
+ 03 năm nếu thực tập sản xuất ở ngoài nước.

- Hằng năm căn cứ vào nhu cầu của thị trường lao động và sự phát triển của các lĩnh vực kinh tế, xã hội cũng như điều kiện cụ thể của Trường Cao đẳng Đà Lạt. Hội đồng nghiên cứu khoa học nhà trường sẽ đề xuất thay đổi nội dung các môn học, mô đun cho phù hợp với điều kiện thực tế.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Bùi Quang Sơn



CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

TỔNG QUAN DU LỊCH

Tên môn học: Tổng quan du lịch

Mã môn học: MH08

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

- Tổng quan du lịch là môn quan trọng, được giảng dạy song song với các môn học: Thương phẩm và An toàn thực phẩm, văn hóa ẩm thực, kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản.

2. Tính chất:

- Môn học lý thuyết cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề Kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Là môn học lý thuyết, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày khái quát các kiến thức về hoạt động du lịch và khách sạn.
- Trình bày được kiến thức có liên quan đến phục vụ du lịch nói chung và liên hệ với nghề nghiệp Kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng.
- Phân loại được các loại hình du lịch.
- Trình bày được các kiến thức cơ bản về nhà hàng.

2. Về kỹ năng:

- Phân tích được các thông tin về du lịch
- Giải thích được các thuật ngữ liên quan

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.
- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn	14	13		1
	1.1 Một số khái niệm cơ bản	2	2		
	1.2 Các loại hình du lịch	2	2		
	1.3 Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch	2	2		

	1.4 Thời vụ du lịch				
	1.5 Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu	2 6	2 5		1
2	Chương 2: Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch	7	7		0
	2.1 Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác	3	3		
	2.2 Các điều kiện để phát triển du lịch	4	4		
3	Chương 3: Khách sạn	9	8		1
	3.1 Giới thiệu chung	1	1		
	3.2 Phân loại và xếp hạng Khách sạn	2	2		
	3.3 Cơ cấu tổ chức trong một Khách sạn	6	5		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn

Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch và khách sạn
- Trình bày được các khái niệm cơ bản, các loại hình du lịch, nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch, thời vụ du lịch và một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu.

Nội dung:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Một số khái niệm cơ bản 1.1.1 Khái niệm về du lịch 1.1.2 Khái niệm về khách du lịch 1.1.3 Khái niệm về điểm đến du lịch 1.1.4 Khái niệm khách sạn 1.2 Các loại hình du lịch 1.2.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ 1.2.2 Căn cứ vào mục đích chuyến đi 1.2.3 Căn cứ vào loại hình lưu trú 1.2.4 Căn cứ vào thời gian của chuyến đi 1.2.5 Căn cứ vào lứa tuổi của du khách 1.2.6 Căn cứ vào quốc tịch của du khách 1.2.7 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông 1.2.8 Căn cứ vào phương thức hợp đồng 1.2.9 Căn cứ vào tài nguyên du lịch 1.2.10 Một số cách phân loại khác 1.3 Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch 1.3.1 Nhu cầu du lịch 1.3.2 Sản phẩm du lịch 1.4 Thời vụ du lịch | <ul style="list-style-type: none"> Thời gian: 2giờ Thời gian: 2 giờ Thời gian: 2giờ Thời gian: 2giờ |
|---|---|

- 1.4.1 Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch
- 1.4.2 Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch
- 1.4.3 Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch
- 1.5 Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu Thời gian: 5 giờ
- 1.5.1 Hotel
- 1.5.2 Motel
- 1.5.3 Làng du lịch
- 1.5.4 Camping
- 1.5.5 Tàu Du lịch
- 1.5.6 Caraval
- 1.5.7 Bungalow
- 1.5.8 Resort
- 1.5.9 Homestays
- Kiểm tra Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch

Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác, văn hoá - xã hội, môi trường
- Trình bày được các điều kiện chung và điều kiện đặc trưng để phát triển du lịch.

Nội dung:

- 2.1 Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác Thời gian: 3 giờ
- 2.1.1 Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác
- 2.1.2 Mối quan hệ giữa du lịch và văn hoá - xã hội
- 2.1.3 Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường
- 2.2 Các điều kiện để phát triển du lịch Thời gian: 4 giờ
- 2.2.1 Các điều kiện chung
- 2.2.1.1 Tình hình an ninh chính trị - an toàn xã hội
- 2.2.1.2 Điều kiện kinh tế
- 2.2.1.3 Chính sách phát triển du lịch
- 2.2.1.4 Các điều kiện làm nảy sinh nhu cầu du lịch
- 2.2.2 Các điều kiện đặc trưng
- 2.2.2.1 Điều kiện tự nhiên và tài nguyên du lịch thiên nhiên
- 2.2.2.2 Điều kiện kinh tế xã hội và tài nguyên du lịch nhân văn
- 2.2.2.3 Sự sẵn sàng đón tiếp khách
- 2.2.2.4 Các sự kiện đặc biệt

Chương 3: Khách sạn

Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về nhà hàng, giới thiệu chung về nhà hàng, phân loại và xếp hạng nhà hàng, cơ cấu tổ chức trong một nhà hàng.

Nội dung:

- 3.1 Giới thiệu chung Thời gian: 1 giờ
- 3.2 Phân loại và xếp hạng khách sạn Thời gian: 2 giờ

- 3.2.1 Phân loại
- 3.2.2 Xếp hạng
- 3.3 Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn Thời gian: 5 giờ
- 3.3.1 Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn
- 3.3.2 Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn
- 3.3.3 Môi quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn
- 3.3.4 Những nhân tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức hoạt động khách sạn Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, bảng
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng, phấn
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:
 - Về kiến thức:
 - Trình bày khái quát các kiến thức về hoạt động du lịch và khách sạn.
 - Trình bày được kiến thức có liên quan đến phục vụ du lịch khách sạn nói chung và liên hệ với nghề nghiệp Kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng.
 - Về kỹ năng:
 - Phân tích được các thông tin về du lịch
 - Giải thích được các thuật ngữ liên quan
 - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.
 - Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.
2. Phương pháp:
 - Kiểm tra thường xuyên: 01 bài
 - Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút,
 - Kiểm tra kết thúc môn học:
 - Hình thức kiểm tra: viết
 - Thời gian: 60 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và nhà hàng của Việt Nam.
 - + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.
 - + Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật

thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này

- Đối với người học:

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1 và chương 3

4. Tài liệu tham khảo:

- Trần Thị Mai, 2006, *Giáo trình Tổng quan du lịch*, NXB Lao động xã hội.

- Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường, 2006, *Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch*, NXB Lao động.

- Vũ Đức Minh, 1999, *Tổng quan du lịch*, Trường Đại học Thương mại.

- Trần Đức Thanh, 1999, *Nhập môn khoa học du lịch* - NXB Đại học Quốc gia Hà nội.

- Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình, 2000, *Kinh tế du lịch và du lịch học* - NXB Trẻ.

- PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả, 1997, *Địa lý du lịch* - NXB Thành phố Hồ Chí Minh.

- PGS-TS Trần Minh Đạo, 2002, *Giáo trình Marketing căn bản* - NXB Giáo dục.

- Lục Bội Minh, 2000, *Quản lý khách sạn hiện đại*, NXB Thông tin.

- Trường THNV Du lịch Hà nội, 2002, *Giáo trình nghiệp vụ lễ tân*, NXB Văn hoá thông tin.

- Số 44/2005/QH11, 2005, Luật du lịch

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, 2008, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

VĂN HOÁ ẨM THỰC

Tên môn học: Văn Hoá Ẩm Thực

Mã môn học: MD09

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; Kiểm tra 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

- Văn hóa ẩm thực là môn quan trọng, được giảng dạy song song với các môn học: Tổng quan du lịch, thương phẩm an toàn thực phẩm, kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản.

2. Tính chất:

- Văn hóa ẩm thực là môn lý thuyết kết hợp với thực hành, là môn tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề tự chọn trong chương trình khung trình độ cao đẳng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được định nghĩa văn hoá, văn hoá ẩm thực.
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hoá ẩm thực.
- Phân biệt được khẩu vị ăn uống của các vùng miền trong nước cũng như các quốc gia lân cận.
- Trình bày được các nét văn hoá ẩm thực của các quốc gia châu Á, châu Âu.

2. Về kỹ năng:

- Vận dụng được các kiến thức đã học về văn hoá ẩm thực trong việc xây dựng thực đơn cũng như chế biến được món ăn phù hợp với văn hoá từng vùng miền, quốc gia.
- Tránh được các điều kiêng kỵ trong ăn uống của các vùng miền, quốc gia.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến môn học.
- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I.	Bài 1. Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới 1.1 Khái quát chung về các nền văn	9	4	4	1

	hoá lớn trên thế giới	2	2	0	
	1.2 Khái quát về văn hoá ẩm thực				
	1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập	4	2	2	
	Kiểm tra	2	0	2	
		1			1
II.	Bài 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam	13	4	9	
	2.1 Khái quát về Việt Nam	3	1	2	
	2.2 Văn hoá ẩm thực Việt Nam	10	3	7	
III.	Bài 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam	16	5	10	1
	3.1 Trung Quốc	2	1	1	
	3.2 Nhật Bản	2	1	1	
	3.3 Hàn Quốc	2	1	1	
	3.4 Các nước Đông nam Á				
	3.5 Các nước khu vực Tây Á	1	1	0	
	3.6 Pháp	2		2	
	3.7 Anh	1.5		1.5	
	3.8 Mỹ	1.5		1.5	
	3.9 Nga	1		1	
	Kiểm tra	1			1
IV.	Bài 4: Ẩm thực và tôn giáo	7	2	4	1
	4.1 Khái quát chung	2	2	0	0
	4.2 Một số hình thức ẩm thực tôn giáo	4		4	
	Kiểm tra	1			1
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới Thời gian 9 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Định nghĩa được văn hoá, văn hoá ẩm thực.
- Xác định được các nền văn hoá lớn trên thế giới.
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực
- Trình bày được xu hướng hội nhập ẩm thực.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài

1.1 Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới *Thời gian: 2giờ*

1.1.1 Một số khái niệm chính

1.1.2 Các nền văn hoá lớn trên thế giới

1.2. Khái quát về văn hoá ẩm thực

Thời gian: 4giờ

- 1.2.1 Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới
- 1.2.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực
 - 1.2.2.1 Vị trí, địa lý
 - 1.2.2.2 Khí hậu
 - 1.2.2.3 Lịch sử
 - 1.2.2.4 Kinh tế
 - 1.2.2.5 Tôn giáo
 - 1.2.2.6 ảnh hưởng của sự phát triển du lịch

1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

Thời gian: 2 giờ

1.3.1 Hội nhập ẩm thực Á - Âu

1.3.2 Xu hướng chung

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 2: Văn hoá ẩm thực Việt nam

Thời gian 13 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Khái quát được các điều kiện tự nhiên, xã hội của Việt Nam.
- Phân biệt được các nét văn hoá ẩm thực truyền thống và văn hoá ẩm thực đương đại.
 - Tránh được các điều kiêng kỵ trong ăn uống của các vùng miền ở Việt Nam.
 - Thuyết trình bằng powerpoint các nét đặc trưng, mới lạ trong văn hoá ẩm thực của các vùng miền.

2. Nội dung bài

2.1 Khái quát về Việt Nam

Thời gian: 3 giờ

2.1.1 Điều kiện tự nhiên

2.1.2 Điều kiện xã hội

2.2 Văn hoá ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 10 giờ

2.2.1 Văn hoá ẩm thực truyền thống

2.2.1.1 Một số nét văn hoá ẩm thực truyền thống tiêu biểu

2.2.1.2 Một số nét văn hoá ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu

2.2.2 Văn hoá ẩm thực đương đại

2.2.2.1 Một số nét văn hoá ẩm thực chung

2.2.2.2 Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Bắc, Trung, Nam)

Bài 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các nét đặc trưng trong văn hoá ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Tây Á, Pháp, Anh, Mỹ, Nga.
 - Vận dụng được các kiến thức văn hoá ẩm thực liên quan đến các môn học khác như xây dựng thực đơn, chế biến món ăn.
 - Thuyết trình bằng powerpoint các điểm mới trong văn hoá ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Tây Á, Pháp, Anh, Mỹ, Nga.
 - Tìm hiểu, tra cứu thêm các thông tin liên quan đến văn hoá ẩm thực của các quốc gia khác.

2. Nội dung bài

3.1	Trung Quốc	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
3.1.1	Khái quát chung	
3.1.2	Văn hoá ẩm thực Trung Quốc	
3.2	Nhật Bản	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
3.2.1	Khái quát chung	
3.2.2	Văn hoá ẩm thực Nhật Bản	
3.3	Hàn Quốc	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
3.3.1	Khái quát chung	
3.3.2	Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc	
3.4	Các nước Đông Nam Á	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
3.4.1	Khái quát chung	
3.4.2	Văn hoá ẩm thực các nước Đông Nam Á	
3.5	Các nước khu vực Tây Á	<i>Thời gian: 1 giờ</i>
3.5.1	Khái quát chung	
3.5.2	Văn hoá ẩm thực các nước khu vực Tây Á	
3.6	Pháp	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
3.6.1	Khái quát chung	
3.6.2	Văn hoá ẩm thực Pháp	
3.7	Anh	<i>Thời gian: 1,5 giờ</i>
3.7.1	Khái quát chung	
3.7.2	Văn hoá ẩm thực Anh	
3.8	Mỹ	<i>Thời gian: 1,5 giờ</i>
3.8.1	Khái quát chung	
3.8.2	Văn hoá ẩm thực Mỹ	
3.9	Nga	<i>Thời gian: 1 giờ</i>
3.9.1	Khái quát chung	
3.9.2	Văn hoá ẩm thực Nga	
	Kiểm tra	<i>Thời gian: 1 giờ</i>

Bài 4: Ẩm thực và tôn giáo

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày được các tôn giáo lớn trên thế giới.
- Trình bày được các nét đặc trưng về ẩm thực Phật giáo, Hồi giáo, Do thái giáo, Hindu giáo, thiên chúa giáo.

2. Nội dung bài

4.1	Khái quát chung	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
4.1.1	Một số tôn giáo lớn trên thế giới	
4.1.2	Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực	
4.2	Một số hình thức ẩm thực tôn giáo	<i>Thời gian: 4 giờ</i>
4.2.1	Ẩm thực Phật giáo	
4.2.2	Ẩm thực Hồi giáo	
4.2.3	Ẩm thực Do thái giáo	
4.2.4	Ẩm thực Hindu giáo	

4.2.5 Âm thực Thiên chúa giáo

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng đen, phấn
 - * Học liệu:
 - * Dụng cụ: Máy tính cá nhân, Bút, giấy, bảng đen, phấn
 - * Nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và các nước trên thế giới

- Kỹ năng:

+ Vận dụng vào việc xây dựng thực đơn.

+ Tránh được các điều kiêng kỵ trong ẩm thực của các vùng miền, quốc gia

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

+ Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

+ Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

+ Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá:

+ Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

+ Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết

+ Kiểm tra kết thúc môn học:

- Hình thức: Kiểm tra viết

- Thang điểm 10.

- Thời gian: 60-120 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

+ Phân chia nhóm thuyết trình.

+ Có phương pháp đánh giá phù hợp với từng đối tượng sinh viên, học sinh.

- Đối với người học:

+ Hoàn thành các bài thuyết trình.

+ Chủ động trong học tập và tìm hiểu tài liệu liên quan đến môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Chương 2,3

4. Tài liệu tham khảo:

- Đông A Sáng (2004), *Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin.

- Đinh Gia Khánh (1989), *Trên đường tìm hiểu văn hoá dân gian*, NXB Khoa học xã hội, 1989.

- Hoàng Tuấn (2001), *Học thuyết âm dương và phương dược cổ truyền*. NXB Văn hoá thông tin.

- Mai Khôi (1997), *Hương vị quê Hương*, NXB Mĩ thuật.

- Nguyễn Văn Ánh và Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ (1996), *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB Văn hoá.

- Nguyễn Quang Khải (2001), *Tập tục và kiêng kỵ* (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.

- Phan Ngọc (2002), *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, NXB Văn học.

- Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

- Trần Quốc Vượng (2000), *Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm*, NXB Văn hoá dân tộc

- Phan Văn Hoàn (2006), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.

- Hoàn Thị Như Huy (2006), *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Thanh niên.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ (2008), *Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề*.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên mô đun: TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã mô đun: MD10

Thời gian thực hiện mô đun: 120giờ; (Lý thuyết: 30giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập 84; Kiểm tra: 6giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Mô đun này được bố trí giảng dạy sau môn Tiếng Anh cơ bản và học song song với các môn học liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Tính chất:

- Tiếng Anh chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn là môn lý thuyết kết hợp với rèn luyện kỹ năng Nghe-Nói-Đọc-Viết, nằm trong nhóm kiến thức cơ sở chuyên ngành trong chương trình khung đào tạo trình độ cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Liệt kê và sử dụng linh hoạt các từ vựng thường dùng trong Kỹ thuật chế biến món ăn: các danh từ chỉ về vệ sinh, an toàn thực phẩm; tên một số món ăn; gia vị; các công thức chế biến một số món ăn, bánh; dụng cụ được sử dụng trong nhà bếp; các động từ sử dụng trong bảo quản thực phẩm, nấu nướng, chế biến món ăn; động từ chỉ phương pháp nấu ăn; các tính từ miêu tả, so sánh đồ ăn, các thành ngữ; ...

2. Về kỹ năng:

- Sử dụng linh hoạt các cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu tiếng Anh chuyên ngành trong Kỹ thuật chế biến món ăn như: cách bảo quản thức ăn, cách chế biến một số món ăn dành cho khai vị, bữa chính và tráng miệng và một số món bánh.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Unit 1/Bài 1: Handle Food Item	10	3	7	
	(Xử lý thực phẩm)	2	2		
	1.1: Vocabulary	1	1		
	1.2: Grammar	7		7	
	1.3: Practice				

2.	Unit 2/Bài 2: Perform Cooking Methods (Thực hiện phương pháp nấu) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 2 1 7	3 2 1	7	
3.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
4.	Unit 3/Bài 3: Produce Breakfast (Chế biến bữa sáng) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 2 1 7	3 2 1	7 7	
5.	Unit 4/Bài 4 Produce Stocks and Soups (Chế biến nước dùng và súp) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 2 1 7	3 2 1	7 7	
6.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
7.	Unit 5/Bài 5: Produce Appetizers (Chế biến món khai vị) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 2 1 7	3 2 1	7 7	
8.	Unit 6/Bài 6: Produce Sauce And Gravy (Chế biến món sốt nóng) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 2 1 7	3 2 1	7	
9.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
10.	Unit 7/Bài 7: Produce Rice Dishes and Farinaceous Dishes (Chế biến các món từ gạo và từ tinh bột) 1.1: Vocabulary	10 1	2 1	8	

	1.2: Grammar 1.3: Practice	1 8	1	8	
11.	Unit 8/Bài 8: Produce Fish and Shellfish (Chế biến các món cá và tôm cua) 11.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	12 2 1 9	3 2 1	9 9	
12.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
13.	Unit 9/Bài 9: Produce Meat & Poultry (Chế biến các món thịt và thịt gia cầm) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	12 2 1 9	3 2 1	9 9	
14.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
15.	Unit 10/Bài 10: Produce Vegetables (Chế biến các món rau) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 1 1 8	2 1 1	8 8	
16.	Unit 11/Bài 11: Produce Dessert and Cakes (Chế biến món tráng miệng và bánh) 1.1: Vocabulary 1.2: Grammar 1.3: Practice	10 1 1 8	2 1 1	8 8	
17.	Stop and check/Ôn tập và kiểm tra	1			1
	Cộng	120	30	84	6

2. Nội dung chi tiết:

Unit 1/Bài 1: Handle Food Items (Xử lý thực phẩm)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Thực hiện được những biện pháp chính xác về bảo quản thực phẩm ở trong bếp để thức ăn được bảo quản sẽ không bị hỏng và hư hại do không dự trữ đúng quy cách.

(State the proper methods of storing various foods item in the kitchen so that the food stored will be free from spoilage and damage due to improper storing)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian: 2 giờ

- Store, bacteria, temperature, item, toxic, freeze, spoil, chill, ripe,...(lưu trữ, bảo quản, món ăn, vi khuẩn, đông lạnh, bảo quản, hư, hỏng, làm lạnh,...)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian: 1 giờ

The Passive voice of the Simple Present Tense / (Bị động thì hiện tại đơn)

2.1. Positive sentence/Câu khẳng định

3. Practice/Thực hành

Thời gian: 7 giờ

3.1. Talking about:

- Sort Out Food Items (Phân loại thực phẩm)

- Store Food Items (Bảo quản thực phẩm)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 2/ Bài 2: Perform Cooking Methods (Thực hiện phương pháp nấu)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

- Trình bày được các quy trình và phương pháp nấu đơn giản.

(State the cooking structures and simple cooking methods)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

2 giờ

Saute, braise, broiling and grilling, deep fat frying, baking and roasting, boiling and steaming, ... (xào, om, nướng bằng nhiệt từ trên xuống và nướng bằng nhiệt từ dưới lên, luộc và quay, luộc và hấp,...)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian:

1 giờ

The Passive voice of the Simple Present Tense / (Bị động thì hiện tại đơn) (Continue)

2.1. Negative sentence/Câu phủ định

2.2. Questions/Câu hỏi

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

7 giờ

3.1. Perform Cooking Methods (Trình bày các phương pháp nấu)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 3/ Bài 3: Produce Breakfast (Chế biến bữa sáng)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được những phương pháp chính xác về chế biến các thực phẩm dành cho bữa sáng cũng như nấu các món trứng theo quy trình, đúng tiêu chuẩn.

(State the proper methods of preparing various breakfast production and the proper

methods of cooking eggs in accordance with the Standard Operating Procedure)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

2 giờ

* Eggs

- Market Forms: Fresh Eggs, Frozen Eggs,...

- Cooking techniques: Simmering Egg, Poaching, Frying eggs, Baked eggs, Scramble Eggs, Omelettes

* Breakfast bread and meats

- Ingredients and Procedures

- French Toast

* Breakfast meat

- Bacon, Ham, Sausages

2. Grammar/Ngữ pháp:

Thời gian:

1 giờ

- Should, need

3. Practice/Thực hành:

Thời gian:

7 giờ

3.1. Talking about the proper methods of preparing various breakfast production and the proper methods of cooking eggs (Trình bày được những phương pháp chính xác về chế biến các thực phẩm dành cho bữa sáng cũng như nấu các món trứng)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit4/ Bài 4: Produce Stocks and Soups (Chế biến nước dùng và súp)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

- Trình bày được phương pháp chính xác để chuẩn bị nước dùng trong và nước dùng có màu nâu cũng như hiểu được các nguyên liệu được sử dụng trong chế biến nước dùng)

- Trình bày được nhiều loại súp cả của địa phương lẫn quốc tế và cách sử dụng nước dùng đã được chuẩn bị từ trước)

(- State the correct methods of preparing both white and brown stocks and the ingredients used in preparing stocks.

- State the varieties of soups locally and internationally and to be prepared by using the stocks that has been prepared earlier)

2. Nội dung

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

2 giờ

Combination, acid product, scraps and leftover, seasoning and spice, herbs and spices, classification of soups, categories, clear soup, thick soup, specialty and, national soup, garnish, accompaniments,...(Rau củ quả thái, sản phẩm chứa chất chua, gia vị, hành cho hương vị, phân loại súp, súp trong, nước súp đặc, súp đặc biệt và súp quốc gia, cách trình bày món súp, cách để món súp, trang trí trong món súp, trang trí bề mặt, trang trí đi kèm,...)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian: 1

giờ

The relative pronouns: “which, that,...”

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

7giờ

3.1. Talking about the correct methods of preparing both white and brown stocks and the ingredients used in preparing stocks.

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 5/Bài 5: Produce Appetizers (Chế biến món khai vị)

Thời gian: 10giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được phương pháp đúng để chuẩn bị salad khai vị và tất cả những món hay nước sốt khai vị khác.

(State the correct methods of preparing salad appetizers and all other kinds of appetizers dishes and sauces)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng:

Thời gian: 2giờ

Types of salad: Appetizer Salad, Accompaniment Salad, Main Course Salad, Separate-Course Salad, Dessert salads, Dressing, Vinaigrette

(Các loại salad, Salad khai vị, Salad ăn kèm, Salad cho bữa chính, Salad ăn kèm

Salad khai vị, Nước sốt, Dầu giấm,..)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian: 1giờ

Too, enough.

3. Practice/Thực hành

Thời gian: 7giờ

3.1. Talking about methods of preparing salad appetizers and all other kinds of appetizers dishes and sauces (phương pháp để chuẩn bị salad khai vị và tất cả những món hay nước sốt khai vị khác)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 6/ Bài 6: Produce Sauce and Gravy (Chế biến món sốt nóng)

Thời gian: 10giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được phương pháp đúng trong chuẩn bị sốt gốc sẽ được sử dụng để chuẩn bị nhiều loại sốt nóng khác và các thành phần để chế biến sốt nóng.

(State the correct methods of preparing Mother Sauce that will be used to prepare other types of sauce and gravy and all other components to produce sauce and gravy)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian: 2 giờ

Produce Sauce And Gravy: Function of sauce, The Structure of sauce, Liquid, Types of thickeners, Sauce families, Emulsion Sauce,..

(Chế biến các loại sốt nóng: chức năng, cấu trúc, chất lỏng, các chất làm sánh, tinh bột

hay chất làm đặc,)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian: 1 giờ

The passive voice of the Present perfect Tense

3. Practice/Thực hành

Thời gian: 7 giờ

3.1. Talking about methods of preparing Mother Sauce that will be used to prepare other types of sauce and gravy and all other components to produce sauce and gravy (phương pháp chuẩn bị sốt gốc được sử dụng để chuẩn bị nhiều loại sốt nóng khác và các thành phần để chế biến sốt nóng)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

**Unit 7/ Bài 7: Produce Rice Dishes and Farinaceous Dishes
(Chế biến các món từ gạo và từ tinh bột)**

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được các phương pháp nấu và cách sử dụng hương vị gạo cũng như mỳ ống khác nhau làm nguyên liệu chính.

(State the different type of cooking method and flavour using rice and pasta as the main ingredients)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

1 giờ

Grains and rice, Plain Rice, Flavoured Rice, Local Fried Noodle Dishes, Local Noodle Dishes With Gravy, Pasta Dishes (cháo/ nước cháo, gạo thô, gạo thơm, món mỳ khô địa phương, món mỳ địa phương kèm sốt, món mỳ sợi, ..)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian:

1 giờ

The passive voice of the Present perfect Tense (Continuous)

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

8 giờ

3.1. Talking about the different type of cooking method and flavour using rice and pasta as the main ingredients (các phương pháp nấu và cách sử dụng hương vị gạo cũng như mỳ ống khác nhau làm nguyên liệu chính)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

**Unit 8/Bài 8: Produce Fish and Shellfish
(Chế biến các món cá và tôm cua)**

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được các phương pháp chế biến các món chính như cá, hải sản, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

(State the correct methods of preparing Main Course item such as fish, seafood's, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

2 giờ

Seafood Dishes (Hải sản và các loại món ăn từ chúng)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian:

1 giờ

Adverbs of manner: Adj-ly

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

9 giờ

3.1. Talking about the correct methods of preparing Main Course item such as fish, seafood's, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes (các phương pháp chế biến các món chính như cá, hải sản, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 9/Bài 9: Produce Meat & Poultry Preparation (Chế biến các món từ gia cầm)

Thời gian: 12giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được các phương pháp chế biến các món chính như thịt bò, cừu, các loại gia cầm, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

(State the correct methods of preparing Main Course item such as beef, lamb, poultry item, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

2 giờ

Meat and Poultry Dishes (Thịt và các món từ gia cầm)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian:

1 giờ

Must and the Passive voice of Must

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

9 giờ

3.1. Talking about the correct methods of preparing Main Course item such as beef, lamb, poultry item, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes (các phương pháp chế biến các món chính như thịt bò, cừu, các loại gia cầm, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 10/Bài 10: Produce Vegetable (Chế biến các món chay)

Thời gian: 10giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được các phương pháp chế biến các món ăn chay từ các loại rau củ, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

(State the correct methods of preparing Main Course item from vegetable, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian:

1 giờ

Vegetable Dishes: fresh vegetable, Frozen Vegetable, Dried vegetable, Canned Vegetable (các món từ rau, củ, quả)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian:

1 giờ

Adjectives (tính từ)

3. Practice/Thực hành

Thời gian:

8 giờ

3.1. Talking about the correct methods of preparing Main Course item such as beef, lamb, poultry item, and best way to combine the ingredients used for preparing complete Main Course dishes (các phương pháp chế biến các món chính như thịt bò, cừu, các loại gia cầm, và cách tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu được sử dụng cho chuẩn bị các món chính)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

Unit 11/Bài 11: Produce Dessert and Cakes

(Chế biến món tráng miệng và bánh)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng:

Trình bày được các phương pháp chế biến các món tráng miệng và bánh theo đúng qui trình và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

(State the correct methods of preparing dessert and cakes, belong to the right procedure and safe)

2. Nội dung:

1. Vocabulary/Từ vựng

Thời gian: 1 giờ

Dessert and cakes (các món tráng miệng và bánh)

2. Grammar/Ngữ pháp

Thời gian: 1 giờ

Too much, too many

3. Practice/Thực hành

Thời gian: 8 giờ

3.1. Talking about the correct methods of preparing dessert and cakes (các phương pháp chế biến các món tráng miệng và bánh theo đúng qui trình và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm)

3.2. Reading comprehension.

3.3. Translating into Vietnamese and English.

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Đầy đủ các phương tiện nghe nhìn hỗ trợ
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Băng đĩa, hình ảnh
4. Các điều kiện khác: (Nếu có)

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

Về kiến thức:

- Liệt kê và sử dụng linh hoạt các từ vựng thường dùng trong Kỹ thuật chế biến món ăn: các danh từ chỉ về vệ sinh, an toàn thực phẩm; tên một số món ăn; gia vị; các công thức chế biến một số món ăn, bánh; dụng cụ được sử dụng trong nhà bếp; các động từ sử dụng trong bảo quản thực phẩm, nấu nướng, chế biến món ăn; động từ chỉ phương pháp nấu ăn; các tính từ miêu tả, so sánh đồ ăn, các thành ngữ; ...

Về kỹ năng:

- Sử dụng linh hoạt các cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu tiếng Anh chuyên ngành trong Kỹ thuật chế biến món ăn như: cách bảo quản thức ăn, cách chế biến một số món ăn dành cho khai vị, bữa chính và tráng miệng và một số món bánh.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

2. Phương pháp:

Phương pháp đánh giá:

- Kiểm tra thường xuyên: Vấn đáp 01 bài
- Kiểm tra định kỳ: 6 bài kiểm tra, hình thức: vấn đáp (20phút/ SV). Thang điểm 10.
- Kiểm tra kết thúc môn: hình thức: vấn đáp (20phút/ SV). Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- Đối với giáo viên:

+ Tốt nghiệp đại học Ngoại ngữ, chuyên ngành tiếng Anh; có kiến thức cơ bản về Kỹ thuật chế biến món ăn; có nghiệp vụ sư phạm, giáo trình, tài liệu tham khảo;

+ Có khả năng truyền đạt cho người học;

+ Giáo viên trước khi dạy căn cứ vào nội dung tổng quát của mô đun và nội dung của từng bài học, chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học, đảm bảo chất lượng giảng dạy;

+ Trong quá trình giảng dạy kết hợp các phương pháp và phương tiện dạy học một cách hợp lý, sử dụng hình ảnh, tài liệu thích hợp để minh họa cho các nội dung của bài dạy;

+ Hướng dẫn lý thuyết kết hợp thảo luận, semina, ... giúp học sinh phát huy năng lực, dễ tiếp thu và tạo sự sinh động cho giờ học;

+ Xây dựng câu hỏi có tính chất thực tế, kết hợp cụ thể vào nội dung chính của bài giảng để học sinh hiểu sâu kiến thức.

- Đối với người học:

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, đã được học các kiến thức bổ trợ của chương trình;

+ Có đầy đủ tài liệu học tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Hai kỹ năng nghe và nói cần được nhấn mạnh trong tất cả các bài.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Skills Malaysia Invite Program, (2012), *Culinary Arts*.

- Legend Training Centre, *Culinary Arts*.

- Tiêu chuẩn VTOS- Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam

- Giới thiệu Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (VTOS)- Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã môn học: MH11

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 42 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

- Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học quan trọng, được giảng dạy song song với các môn học: Tổng quan du lịch, văn hóa ẩm thực và dạy trước môn Sinh lý dinh dưỡng

2. Tính chất:

- Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết, là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ cao đẳng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm.
- Trình bày được về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Về kỹ năng:

- Chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm
- Bảo quản các loại thực phẩm, giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Lý luận chung về môn học	8	7		1
	1.1 Thành phần hoá học của thực phẩm	3	3		
	1.2 Chất lượng hàng thực phẩm	4	4		
	Kiểm tra				1
2	Chương 2: Các mặt hàng thực	20	19		1

	phẩm 2.1 Rau quả và các sản phẩm chế biến 2.2 Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè 2.3 Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm 2.4 Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản	5 5 5 5	5 5 5 4		1
3	Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm 3.1 Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm 3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản 3.3 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến 3.4 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống 3.5 Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	17 2 4 4 4 3	16 2 4 4 3 3		1 1
	Cộng	45	42		3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

Thời gian 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những lý luận chung về môn học, thành phần hoá học của thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm.

2. Nội dung:

1.1 Thành phần hoá học của thực phẩm

Thời gian: 3giờ

1.1.1 Nước

1.1.2 Chất khoáng

1.1.3 Gluxít

1.1.4 Lipít

1.1.5 Protein

1.1.6 Enzim

1.1.7 Vitamin

1.1.8 Các thành phần hoá học khác

1.2 Chất lượng hàng thực phẩm

Thời gian: 4giờ

1.2.1 Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

1.2.1.1 Giá trị dinh dưỡng của hàng thực phẩm

1.2.1.2 Giá trị cảm quan của hàng thực phẩm

1.2.1.3 Tính không độc hại của hàng thực phẩm

1.2.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

1.2.2.1 Loài, giống, môi trường, đất đai, thời tiết, thời vụ...

1.2.2.2 Phương pháp công nghệ

- 1.2.2.3 Trình độ kỹ thuật, tay nghề, tinh thần trách nhiệm
- 1.2.2.4 Bao gói vận chuyển và bảo quản
- 1.2.3 Xác định chất lượng hàng thực phẩm
 - 1.2.3.1 Phương pháp cảm quan
 - 1.2.3.2 Phương pháp lí hoá
- 1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng hàng thực phẩm trong thời gian bảo quản
 - 1.2.4.1 Sự hô hấp
 - 1.2.4.2 Sự tự phân
 - 1.2.4.3 Độ ẩm không khí
- 1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
 - 1.2.5.1 Phẩm chất nguyên liệu
 - 1.2.5.2 Kỹ thuật chế biến
 - 1.2.5.3 Cơ sở vật chất
- 1.2.6. Chế độ bảo quản hàng thực phẩm

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức về rau quả và các sản phẩm chế biến, lương thực, đường, bánh, rượu bia, chè, thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm, dầu mỡ ăn - sữa và các sản phẩm của sữa - thủy hải sản.
- Chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm

2. Nội dung:

- 2.1 Rau quả và các sản phẩm chế biến
 - 2.1.1 ý nghĩa của rau quả
 - 2.1.2 Phân loại
 - 2.1.2.1 Loại rau tươi
 - 2.1.2.2 Loại quả tươi
 - 2.1.3 Thành phần hoá học của Rau quả
 - 2.1.3.1 Nước
 - 2.1.3.2 Gluxít
 - 2.1.3.3 Pec tin
 - 2.1.3.4 Sắc tố
 - 2.1.3.5 Axít hữu cơ
 - 2.1.3.6 Chất thơm
 - 2.1.3.7 Chất chát
 - 2.1.3.8 Vitamin
 - 2.1.3.9 Enzim
 - 2.1.3.10 Chất khoáng
 - 2.1.4 Chỉ tiêu chất lượng của rau quả
 - 2.1.4.1 Hình dạng
 - 2.1.4.2 Kích thước, khối lượng
 - 2.1.4.3 Màu sắc và mức độ tươi
 - 2.1.4.4 Mức độ tổn thương

Thời gian: 5 giờ

- 2.1.5 Các quá trình xảy ra ở rau quả trong thời gian bảo quản
 - 2.1.5.1 Quá trình hô hấp
 - 2.1.5.2 Quá trình bốc hơi nước
 - 2.1.5.3 Sự nảy mầm
- 2.1.6 Các phương pháp bảo quản rau quả
 - 2.1.6.1 Phương pháp bảo quản lạnh
 - 2.1.6.2 Phương pháp bảo quản bằng hoá chất
- 2.1.7 Các sản phẩm của rau quả
 - 2.1.7.1 Rau quả muối chua
 - 2.1.7.2 Rau quả sấy khô
 - 2.1.7.3 Đồ hộp rau quả
- 2.2 Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè Thời gian: 5giờ
 - 2.2.1 Lương thực, đường, bánh
 - 2.2.1.1 Lương thực
 - 2.2.1.2 Đường
 - 2.2.1.3 Bánh
 - 2.2.1.4 Phương pháp bảo quản
 - 2.2.2 Rượu, bia, chè
 - 2.2.2.1 Rượu
 - 2.2.2.2 Bia
 - 2.2.2.3 Chè
- 2.3 Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm Thời gian: 5giờ
 - 2.3.1 Thịt gia súc, gia cầm
 - 2.3.1.1 Thành phần hoá học
 - 2.3.1.2 Những biến đổi xảy ra ở thịt sau khi giết mổ
 - 2.3.1.3 Yêu cầu về chất lượng của thịt
 - 2.3.1.4 Thịt mắc bệnh thường gặp
 - 2.3.1.5 Phương pháp bảo quản thịt
 - 2.3.1.6 Sử dụng thịt
 - 2.3.1.7 Các sản phẩm chế biến của thịt
 - 2.3.2 Trứng gia cầm
 - 2.3.2.1 Thành phần hoá học
 - 2.3.2.2 Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản trứng
 - 2.3.2.3 Các tiêu chuẩn để chọn trứng
 - 2.3.2.4 Phương pháp bảo quản trứng
- 2.4 Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản Thời gian: 4giờ
 - 2.4.1 Dầu mỡ ăn
 - 2.4.1.1 Khái niệm
 - 2.4.1.2 Thành phần hoá học của dầu mỡ
 - 2.4.1.3 Các quá trình phân huỷ của dầu mỡ
 - 2.4.1.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến sự phân huỷ dầu mỡ
 - 2.4.1.5 Phương pháp bảo quản dầu mỡ
 - 2.4.2 Sữa và các sản phẩm của sữa

- 2.4.2.1 Khái niệm
- 2.4.2.2 Thành phần hoá học của sữa
- 2.4.2.3 Các nhân tố ảnh hưởng đến thành phần của sữa
- 2.4.2.4 Các quá trình xảy ra trong sữa
- 2.4.2.5 Yêu cầu về chất lượng của sữa
- 2.4.2.6 Các sản phẩm của sữa
- 2.4.3 Thủy hải sản
- 2.4.3.1 Cá
- 2.4.3.2 Tôm
- 2.4.3.3 Mực
- 2.4.3.4 Cua, ghẹ
- 2.4.3.5 Một số hải sản khác

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 17 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản, trong khâu chế biến, trong phục vụ ăn uống và những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bảo quản được các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Nội dung:

3.1 Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm Thời gian: 2 giờ

3.1.1 Khái niệm

3.1.2 Ý nghĩa

3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản Thời gian: 4 giờ

3.2.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng

3.2.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản

3.3 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến Thời gian: 4 giờ

3.3.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế

3.3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến

3.4 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống Thời gian: 4 giờ

3.4.1 Các nguyên tắc cơ bản về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.4.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.4.3 Xử lý các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.5 Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Thời gian: 3 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, bảng
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng, phấn
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:
 - Trình bày được những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm.
 - Trình bày được về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kỹ năng:
 - Chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm
 - Bảo quản các loại thực phẩm, giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.
 - Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

2. Phương pháp:

Số lượng: 03 bài kiểm tra

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài
- Kiểm tra định kì: 02 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút,
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Có kiến thức thực tế về Thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm
 - + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.
 - + Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này

- Đối với người học:

- + Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 2, 3

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Minh Nguyệt, 1980, *Rau quả các sản phẩm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- Trần Bá Hiền - Lại Đức Cận - Trần Văn Trình, 1980, *Lương thực, đường, bánh kẹo*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- Đặng Đức Dũng, 1980, *Thịt gia súc gia cầm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- Hoàng Văn Minh - Trần Thị Dung, 1980, *Sữa các sản phẩm của sữa*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- Hoàng Thị Sôi - Trần Hậu, 1980, *Thủy hải sản*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

- Nguyễn Văn Hiệu - Trần Văn Thiện, 1980, *Rượu, bia, chè, cà phê, thuốc lá*.
Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

- Nguyễn Văn Hiệu - Nguyễn Thị Đông - Lại Đức Cận, 1995, *Quản lý chất lượng sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC SINH LÝ DINH DƯỠNG

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã môn học: MH12

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 42 giờ; Bài tập: 0 giờ; Kiểm tra 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học quan trọng, được giảng dạy sau môn học Thương phẩm và an toàn thực phẩm và trước mô đun Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản, chế biến món bánh và món tráng miệng Á

2. Tính chất:

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học lý thuyết đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được mục đích của ăn uống; Ăn uống có khoa học; Ý nghĩa của ăn uống có khoa học.

- Trình bày được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn, các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

- Trình bày được vai trò, chức năng của các chất sinh nhiệt;

- Trình bày được vai trò, chức năng của vitamin, muối khoáng, nguyên tố vi lượng và nguyên tố đa lượng;

- Xây dựng được khẩu phần ăn cho từng lứa tuổi, từng loại lao động.

2. Về kỹ năng:

- Xây dựng được thực đơn hằng ngày cho từng đối tượng lao động.

- Vận dụng được các kiến thức đã học về văn hoá ẩm thực trong việc xây dựng khẩu phần ăn cho từng loại đối tượng lao động, từng lứa tuổi.

- Hạn chế được các điều kiêng kỵ trong ăn uống đối với từng loại bệnh.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô học.

- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1	Chương 1: Ăn uống và sức khỏe 1.1. Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu 1.2. Mục đích của ăn uống 1.3. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay 1.4. Ăn uống có khoa học 1.5. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học Kiểm tra	4 0.5 0.5 1 0.5 0.5 1	3 0.5 0.5 1 0.5 0.5	0	1 1
2	Chương 2: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn 2.1. Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hóa thức ăn 2.2. Quá trình tiêu hóa thức ăn 2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn 2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn	4 1 1 1 1	4 1 1 1 1	0	0
3	Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt 3.1. Chức năng dinh dưỡng của Protein 3.2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid 3.3. Chức năng dinh dưỡng của Glucid Kiểm tra	8 3 2 2 1	7 3 2 2	0	1 1
4	Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng 4.1. Chức năng dinh dưỡng của vitamin 4.2. Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng và nguyên tố vi lượng	4 2 2	4 2 2	0	0
5	Chương 5: Xây dựng khẩu phần ăn 5.1. Khái niệm về khẩu phần ăn 5.2. Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng khẩu phần 5.3. Xây dựng khẩu phần ăn Kiểm tra	25 4 4 16 1	24 4 4 16	0	1 1
	Cộng	45	42	0	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe giờ

Thời gian: 04

1. Mục tiêu:

- Trình bày khái niệm của ăn uống.
- Trình bày được mục đích, ý nghĩa của ăn uống khoa học.
- Trình bày được những vấn đề dinh dưỡng hiện nay.
- Trình bày được xu hướng hội nhập ẩm thực.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung:

1.1. Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học *Thời gian: 0.5 giờ*

1.1.1. Đối tượng nghiên cứu

1.1.2. Nhiệm vụ cụ thể của môn học

1.1.3. Phương pháp nghiên cứu môn học

1.2. Mục đích của ăn uống *Thời gian: 0.5 giờ*

1.2.1. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể

1.2.1.1. Để duy trì sự sống

1.2.1.2. Để phát triển cơ thể

1.2.2. Để lao động

1.2.3. Để chống bệnh tật

1.3. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay *Thời gian: 1 giờ*

1.3.1. Vấn đề thiếu dinh dưỡng ở các nước kém phát triển

1.3.2. Vấn đề thừa dinh dưỡng ở các nước phát triển

1.4. Ăn uống có khoa học

1.4.1. Ăn đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ các chất cân đối *Thời gian: 0.5 giờ*

1.4.1.1. Ăn đủ lượng

1.4.1.2. Ăn đủ chất

1.4.1.3. Tỷ lệ các chất cân đối

1.4.2. Ăn phải phù hợp với khí hậu, nghề nghiệp, với lứa tuổi và bệnh tật

1.4.2.1. Ăn phải phù hợp với lứa tuổi

1.4.2.2. Ăn phải phù hợp với loại lao động

1.4.2.3. Ăn phải phù hợp với khí hậu....

1.4.3. Hạn chế các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hoá và hấp thu thức

1.5. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học *Thời gian: 0.5 giờ*

1.5.1. Về kinh tế

1.5.2. Về xã hội

1.5.3. Về sức khoẻ

Kiểm tra

Thời gian: 01

giờ

Chương 02: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn

Thời gian: 04

giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày khái niệm của quá trình tiêu hóa.
- Trình bày quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn qua các giai đoạn.
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức

ăn

- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn *Thời gian: 0.5 giờ*

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. ý nghĩa

2.2. Quá trình tiêu hoá thức ăn *Thời gian: 0.5 giờ*

2.2.1. Tiêu hoá ở miệng

2.2.2. Tiêu hoá ở dạ dày

2.2.3. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.3.1. Tiêu hoá ở tá tràng

2.2.3.2. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.4. Tiêu hoá ở ruột già

2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn *Thời gian: 0.5 giờ*

2.3.1. Khái niệm

2.3.2. Hấp thu ở miệng

2.3.3. Hấp thu ở dạ dày

2.3.4. Hấp thu ở ruột non

2.3.5. Hấp thu ở ruột già

2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn *Thời gian: 0.5 giờ*

2.4.1. Về vệ sinh

2.4.2. Về kỹ thuật chế biến món ăn

2.4.3. Về trạng thái cơ thể

2.4.4. Thói quen ăn uống

Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt **Thời gian: 08 giờ**

1. Mục tiêu:

- Trình bày chức năng, vai trò của các chất sinh nhiệt.
- Xác định được nhu cầu của Protein cho từng lứa tuổi và từng loại lao động.
- Xác định tầm quan trọng của Protein có trong từng loại thực phẩm có nguồn gốc khác nhau.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung:

3.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr) *Thời gian: 3 giờ*

3.1.1. Protein là cơ sở của sự sống

3.1.2. Sơ lược về chuyển hoá Pr

3.1.3. Cân bằng động của Pr

3.1.3.1. Cân bằng Nitơ dương

3.1.3.2. Cân bằng Nitơ bằng không

- 3.1.3.3. *Cân bằng Nitơ âm*
- 3.1.4. *Giá trị dinh dưỡng của Pr*
 - 3.1.4.1. *Pr hoàn thiện*
 - 3.1.4.2. *Pr không hoàn thiện*
- 3.1.5. *Các vai trò của Pr đối với cơ thể người*
 - 3.1.5.1. *Cấu tạo nên tế bào*
 - 3.1.5.2. *Cung cấp năng lượng*
 - 3.1.5.3. *Kích thích sự ngon miệng*
 - 3.1.5.4. *Bảo vệ cơ thể*
 - 3.1.5.5. *Liên quan tới sự chuyển hoá bình thường của các chất dinh dưỡng khác*
- 3.1.6. *Bệnh thiếu Pr*
 - 3.1.6.1. *Nguyên nhân thiếu Pr*
 - 3.1.6.2. *Đối với trẻ em*
 - 3.1.6.3. *Đối với người lớn*
 - 3.1.6.4. *Đối với người sau khi phục hồi bệnh*
- 3.1.7. *Nhu cầu về Pr*
- 3.1.8. *Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng Pr*
 - 3.1.8.1. *Do đặc điểm của cơ thể*
 - 3.1.8.2. *Do môi trường*
 - 3.1.8.3. *Do bệnh lý*
 - 3.1.8.4. *Đối với người có thai và nuôi con nhỏ*

3.2. *Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn*

Thời gian: 2 giờ

- 3.2.1. *Đại cương về lipit*
 - 3.2.1.1. *Phân loại lipit*
 - 3.2.1.2. *Tính chất của lipit*
- 3.2.2. *Các vai trò của lipit*
 - 3.2.2.1. *Cung cấp và dự trữ năng lượng*
 - 3.2.2.2. *Cấu tạo nên tế bào*
 - 3.2.2.3. *Là dung môi hoà tan các vitamin A, D, E, K*
 - 3.2.2.4. *Bảo vệ cơ thể*
 - 3.2.2.5. *Duy trì thân nhiệt*
 - 3.2.2.6. *Tăng mùi vị thơm ngon của thức ăn và gây cảm giác no lâu*
 - 3.2.2.7. *Vai trò của các axit béo không no*
- 3.2.3. *Một số điều cần nhớ đối với người lớn tuổi*
- 3.2.4. *Nhu cầu lipit*
- 3.2.5. *Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ lipit*
 - 3.2.5.1. *Do di truyền*
 - 3.2.5.2. *Do trạng thái sinh lý*
 - 3.2.5.3. *Do chế độ ăn*
- 3.2.6. *Biện pháp hạn chế sự biến đổi của lipit trong quá trình rán*

3.3. *Chức năng dinh dưỡng của glucit*

Thời gian: 2 giờ

3.3.1. Cấu tạo và phân loại glucit

3.3.1.1. Cấu tạo

3.3.1.2. Phân loại

3.3.2. Vai trò của glucit đối với cơ thể người

3.3.2.1. Cung cấp năng lượng

3.3.2.2. Giúp cho chuyển hoá lipid và Pr

3.3.2.3. Duy trì chức năng sinh lý bình thường của cơ thể

3.3.2.4. Tăng màu sắc, vị ngon của thức ăn

3.3.3. Nhu cầu glucit

3.3.4. Một số điều cần chú ý khi sử dụng glucit

Kiểm tra

Thời gian: 01 giờ

Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Thời gian: 04

giờ

1. Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại vitamin tan trong nước, tan trong dầu mỡ.
- Trình bày được công dụng của vitamin.
- Trình bày được những yếu tố ảnh hưởng đến mất vitamin trong quá trình sơ chế và chế biến thực phẩm.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung chương:

4.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin

Thời gian: 2 giờ

4.1.1. Khái niệm

4.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin

4.1.3. Phân loại Vitamin

4.1.3.1. Các Vitamin tan trong nước

4.1.3.2. Các Vitamin tan trong chất béo

4.1.4. Các Vitamin thông dụng

4.1.4.1. Vitamin C

4.1.4.2. Vitamin B1

4.1.4.3. Vitamin B2

4.1.4.4. Vitamin E

4.1.4.5. Vitamin A

4.1.5. Bảng tổng hợp các Vitamin quan trọng

4.2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng

2 giờ

4.2.1. Canxi (Ca)

4.2.2. Photpho (P)

4.2.3. Natri (Na)

4.2.4. Kali (K)

4.2.5. Sắt (Fe)

4.2.6. Iốt (I)

Chương 5: Xây dựng khẩu phần giờ

Thời gian: 25

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm về khẩu phần ăn
- Xác định được nhu cầu năng lượng cho từng loại đối tượng lao động.
- Xây dựng được khẩu phần ăn cho từng loại đối tượng lao động
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung chương

5.1. Khái niệm về khẩu phần ăn

Thời gian: 4 giờ

5.1.1. Khái niệm về khẩu phần ăn hàng ngày

5.1.2. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

5.2. Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần

Thời gian: 4 giờ

5.2.1. Sự hoàn chỉnh về số lượng của khẩu phần

5.2.1.1. Khái niệm

5.2.1.2. Nhu cầu năng lượng dùng cho chuyển hoá cơ bản

5.2.1.3. Nhu cầu năng lượng dùng cho tiêu hoá và hấp thu thức ăn

5.2.1.4. Nhu cầu năng lượng dùng cho các hoạt động bình thường hàng ngày

5.2.1.5. Nhu cầu năng lượng dùng cho lao động

5.2.2. Sự hoàn chỉnh về chất lượng khẩu phần ăn

5.3. Các loại khẩu phần ăn

Thời gian: 16 giờ

5.3.1. Lao động đặc biệt

5.3.2. Lao động nặng A

Thời gian: 2 giờ

5.3.3. Lao động nặng B

Thời gian: 2 giờ

5.3.4. Lao động vừa

Thời gian: 2 giờ

5.3.5. Lao động nhẹ

Thời gian: 2 giờ

5.4. Khẩu phần phòng ngừa lao động

5.5. Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp

5.5.1. Đối với trẻ em

Thời gian: 1 giờ

5.5.2. Đối với người trưởng thành

Thời gian: 1 giờ

5.5.3. Đối với người già

Thời gian: 1 giờ

5.5.4. Đối với người lao động thể lực

Thời gian: 1 giờ

5.5.5. Đối với người lao động trí óc

Thời gian: 1 giờ

5.5.6. Đối với người lao động giới tính

Thời gian: 1 giờ

5.5.7. Đối với người bệnh

Thời gian: 1 giờ

5.6. 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

Thời gian: 1 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, tài liệu tham khảo, Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam.

4. Các điều kiện khác: Không

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá

* Về kiến thức:

- Trình bày được mục đích của ăn uống; Ăn uống có khoa học; Ý nghĩa của ăn uống có khoa học.

- Trình bày được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn, các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

- Trình bày được vai trò, chức năng của các chất sinh nhiệt;

- Trình bày được vai trò, chức năng của vitamin, muối khoáng, nguyên tố vi lượng và nguyên tố đa lượng;

- Xây dựng được khẩu phần ăn cho từng lứa tuổi, từng loại lao động.

* Về kỹ năng: Xây dựng được thực đơn hằng ngày cho từng đối tượng lao động.

- Vận dụng được các kiến thức đã học về văn hoá ẩm thực trong việc xây dựng khẩu phần ăn cho từng loại đối tượng lao động, từng lứa tuổi.

- Hạn chế được các điều kiêng kỵ trong ăn uống đối với từng loại bệnh.

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến môn học.

- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

Số lượng: 03 bài kiểm tra

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

- Kiểm tra định kì: 02 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút,

- Kiểm tra kết thúc môn học:

+ Hình thức kiểm tra: viết

+ Thời gian 60 phút

+ Thang điểm: 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng chương trình: Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có kiến thức thực tế về sinh lí dinh dưỡng

+ Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.

+ Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin

có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này

- Đối với người học:

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 3,4,5

4. Tài liệu tham khảo:

- Vitamin và đời sống.

- *Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- *“Bảng nhu cầu sinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam”*. NXB Y học Hà Nội, 1997.

- *“Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”*. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Từ Giấy: *Phong cách ăn Việt Nam*. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Hà Huy Khôi: *Mấy vấn đề dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp*. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Từ Giấy, Bùi Thị Nhu Thuận, Hà Huy Khôi: *Xây dựng cơ cấu bữa ăn*. NXB Y học Hà Nội, 1994.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN CƠ BẢN

Tên mô đun: Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản

Mã mô đun: MĐ13

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ; (Lý thuyết: 56 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 58 giờ; Kiểm tra: 06 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản là mô đun quan trọng, được giảng dạy sau các môn học như: Thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, văn hóa ẩm thực và xây dựng thực đơn

2. Tính chất:

- Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, là mô đun bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn;

- Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- Phân biệt được các phương pháp chế biến món ăn và ứng dụng trong chế biến;

- Trình bày được quy trình và kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản

- Trình bày được quy trình và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng.

- Thực hiện được kỹ thuật cắt, thái và tĩa một số loại hoa trang trí cơ bản.

2. Về kỹ năng:

- Vận dụng được các kiến thức đã học về môn học trong quá trình lựa chọn, sơ chế, thực hiện chế biến các món ăn;

- Ứng dụng nội dung kỹ thuật cắt thái, tĩa hoa trang trí trong decor món ăn Á, Âu.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: chủ động và trách nhiệm trong công việc.

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Sơ chế thực phẩm 1.1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế 1.2. Yêu cầu 1.3. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi 1.4. Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống 1.5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô 1.6. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối 1.7. Kỹ thuật sơ chế nâng cao	12 1 1 2 2 2 2 2 2	12 1 1 2 2 2 2 2	0	0
2	Bài 2: Kỹ thuật cắt thái - Tia hoa trang trí 2.1. Kỹ thuật cắt thái 2.2. Kỹ thuật cắt tia hoa 2.3. Quy trình kỹ thuật thực hiện 2.4. Kỹ thuật, cắt thái tia hoa trang trí nâng cao. 2.5. Thực hành kỹ thuật cắt 2.6. Thực hành kỹ thuật thái 2.7. Thực hành tổng hợp Kiểm tra	68 2 2 1 1 8 8 42 4	6 2 2 1 1	58 8 8 42	4 4
3	Bài 3: Phối hợp nguyên liệu, gia vị 3.1. Phương pháp phối hợp nguyên liệu 3.2. Phương pháp phối hợp gia vị Kiểm tra	8 4 3 1	7 4 3	0	1 1
4	Bài 4: Phương pháp làm chín món ăn 4.1. Các phương pháp làm chín dùng nhiệt 4.2. Các phương pháp làm chín không dùng nhiệt	12 10 2	12 10 2	0	0
5	Bài 5: Kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt và các món ăn khai vị	16	15		1

	5.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng	3	3		
		4	4		
	5.2. Kỹ thuật chế biến xốt	4	4		
	5.3. Kỹ thuật chế biến xúp	2	2		
	5.4. Kỹ thuật chế biến xa lát	2	2		
	5.5. Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị nâng cao	1			1
	Kiểm tra				
6	Bài 6: Kỹ thuật trình bày món ăn, bữa ăn	4	4	0	0
	6.1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn	1	1		
	6.2. Yêu cầu của trình bày món ăn	1	1		
	6.3. Phương pháp trình bày món ăn	1	1		
	6.4. Kỹ thuật trình bày món ăn nâng cao	1	1		
	Cộng	120	56	58	6

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Sơ chế thực phẩm giờ

Thời gian: 12

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được quy trình sơ chế các nguyên liệu thực vật tươi sống và nguyên liệu thực vật khô;
- Phân loại và sắp xếp các loại nguyên liệu có nguồn gốc thực vật theo nhóm;
- Lựa chọn được thực phẩm tươi, ngon đạt yêu cầu chế biến.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

1.1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế

Thời gian: 1 giờ

1.2. Yêu cầu

Thời gian: 1 giờ

1.2.1. Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết

- Đối với thực phẩm động vật
- Đối với thực phẩm thực vật

1.2.2. Đảm bảo giá trị dinh dưỡng

1.2.3. Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn

1.3. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi

Thời gian: 2 giờ

- 1.3.1. Quy trình chung
- 1.3.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm thực vật tươi phổ biến.
 - 1.3.2.1 Rau sử dụng lá
 - 1.3.2.2 Rau sử dụng thân
 - 1.3.2.3 Rau sử dụng thân và lá
 - 1.3.2.4. Rau sử dụng quả
 - 1.3.2.5. Rau sử dụng củ
 - 1.3.2.6. Rau sử dụng hoa
 - 1.3.2.7. Rau sử dụng mầm
 - 1.3.2.8. Nấm

1.4. Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống

Thời gian: 2 giờ

- 1.4.1. Quy trình chung
- 1.4.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm động vật cụ thể

1.4.2.1. Gia súc

- Trâu bò

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

- Dê

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

- Lợn

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

- Thỏ

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

- Cừu

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.2. Gia cầm

Quy trình sơ chế
Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.3. Thủy, hải sản

- Cá

- + Cá có vẩy cứng
- + Cá có vẩy không cứng
- + Cá không có vẩy

- Giáp xác

- + Tôm
- + Cua
- + Ba ba

- Nhuyễn thể

+ Mực

+ Ốc

- Các loại khác

1.5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô

Thời gian: 2 giờ

1.5.1. Quy trình chung

1.5.1.1 Ngâm nước

- Ngâm nước lạnh

- Ngâm nước nóng

- Ngâm nước gạo và một số hoá chất

1.5.1.2 Chọn lọc.

1.5.1.3 Rửa sạch.

1.5.2. Quy trình sơ chế cụ thể.

1.5.2.1 Quy trình sơ chế một số thực phẩm thực vật khô

- Hạt sen

- Nấm hương, mộc nhĩ

- Đậu hạt

- Rau câu

- Măng khô

1.5.2.2 Quy trình sơ chế một số thực phẩm động vật khô

- Mực khô

- Cá khô

- Bông bì

- Hải sâm

- Vây cá

1.6. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối

Thời gian: 2 giờ

1.6.1. Sơ chế thực phẩm được bảo quản lạnh đông

1.6.1.1 Các phương pháp làm tan băng

1.6.1.2 Quy trình sơ chế thực phẩm lạnh đông

1.6.2. Quy trình sơ chế thực phẩm ướp muối

1.7. Kỹ thuật sơ chế nâng cao

Thời gian: 2 giờ

Bài 2: Kỹ thuật cắt thái - Tia hoa trang trí

Thời gian: 68

giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Phân biệt và thực hiện được những kiểu thái, cắt cơ bản trong chế biến món ăn;

- Thực hiện được những kiểu cắt, tia cơ bản trong trang trí món ăn.

- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

2.1. Kỹ thuật cắt thái

Thời gian: 2 giờ

2.1.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật cắt thái.

2.1.1.1. Mục đích.

2.1.1.2. Yêu cầu.

2.1.2. Các phương pháp cắt thái cơ bản

2.1.2.1. Gọt.

2.1.2.2. Thái

2.1.2.3. Lạng

2.1.2.4. Khía.

2.1.2.5. Chặt.

2.1.2.6. Băm.

2.1.2.7. Khoét.

2.1.2.8. Dàn.

2.1.2.9. Đập

2.1.2.10. Cắt

2.1.2.11 Nghiền

2.1.3. Các loại hình dạng cắt thái cơ bản

2.1.3.1. Hình vuông.

2.1.3.2. Hình chữ nhật.

2.1.3.3. Hình thoi.

2.1.3.4. Hình quân cờ.

2.1.3.5. Hình con chì.

2.1.3.6. Hình hạt lựu.

2.1.3.7. Hình móng lợn.

2.1.3.8. Hình chân hương.

2.1.3.9. Các hình mẫu cắt thái tạo hình từ các máy, dụng cụ chuyên dùng

2.2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa

Thời gian: 2 giờ

2.2.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật tỉa hoa

2.2.1.1. Mục đích.

2.2.1.2. Yêu cầu.

2.2.2. Nguyên liệu để tỉa hoa

2.2.2.1. Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu.

2.2.2.2. Các loại nguyên liệu tỉa hoa

2.2.3. Phương pháp tỉa hình phẳng.

2.2.3.1. Các bước thao tác chung.

2.2.3.2. Phương pháp tỉa các loại hình phẳng.

2.2.4. Phương pháp tỉa hình khối

2.2.4.1. Các bước thao tác chung.

2.2.4.2. Ứng dụng tỉa một số loại hoa

2.3. Quy trình kỹ thuật thực hiện

Thời gian: 1 giờ

- 2.3.1. Các thao tác cơ bản
- 2.3.2 Kỹ thuật tĩa các loại hình phẳng
- 2.3.3 Kỹ thuật tĩa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy
- 2.3.4 Kỹ thuật tĩa hoa từ cà chua, dưa chuột,...
- 2.3.5 Kỹ thuật tĩa con giống và một số loại hoa khối đơn giản
- 2.3.6 Kỹ thuật tĩa hoa từ dưa hấu, dưa vàng
- 2.4. Kỹ thuật, cắt thái tĩa hoa trang trí nâng cao. *Thời gian: 1 giờ*
- 2.5. Thực hành kỹ thuật cắt *Thời gian: 8 giờ*
- 2.6. Thực hành kỹ thuật thái *Thời gian: 8 giờ*
- 2.7. Thực hành tổng hợp *Thời gian: 42 giờ*
- 2.7.1. Các thao tác cơ bản *Thời gian: 4 giờ*
Tư thế đứng thái.
Cách cầm dao,
Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt...
Tư thế đứng bẻp.
Kỹ thuật xóc, hất, đảo, trộn,...
- 2.7.2 Kỹ thuật tĩa các loại hình phẳng *Thời gian: 4 giờ*
- 2.7.3 Kỹ thuật tĩa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy *Thời gian: 8 giờ*
- 2.7.4 Kỹ thuật tĩa hoa từ cà chua, dưa chuột,... *Thời gian: 8 giờ*
- 2.7.5 Kỹ thuật tĩa con giống và một số loại hoa khối đơn giản *Thời gian: 8 giờ*
- 2.7.6 Kỹ thuật tĩa hoa từ dưa hấu, dưa vàng *Thời gian: 10 giờ*
- Kiểm tra *Thời gian: 4 giờ*

Bài 3: Phối hợp nguyên liệu, gia vị *Thời gian: 8 giờ*

1. Mục tiêu của bài:

- Phân biệt được nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị trong chế biến món ăn;
- Nhận biết và phân biệt các loại gia vị Âu, Á;
- Sắp xếp gia vị theo nhóm;
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

- 3.1. Phương pháp phối hợp nguyên liệu *Thời gian: 4 giờ*
- 3.1.1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu *Thời gian: 2 giờ*
- 3.1.1.1. Khái niệm
- 3.1.1.2. Mục đích, ý nghĩa
- 3.1.1.3. Yêu cầu
- 3.1.2. Nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu. *Thời gian: 2 giờ*
- 3.1.2.1. Phối hợp đủ về số, khối lượng các nguyên liệu.
 - Nhóm nguyên liệu chính

- Nhóm nguyên liệu phụ
- Nhóm nguyên liệu gia vị
- 3.1.2.2 *Phối hợp đủ số lượng, chất lượng các chất dinh dưỡng*
- 3.1.2.3 *Phối hợp đúng lúc, đúng chỗ phù hợp với tính chất của nguyên liệu.*
- 3.2. Phương pháp phối hợp gia vị *Thời gian: 3 giờ*
- 3.2.1. Khái niệm, vai trò, phân loại *Thời gian: 1 giờ*
- 3.2.1.1. *Khái niệm gia vị*
- 3.2.1.2. *Vai trò của gia vị trong món ăn.*
- 3.2.2. Tác dụng của gia vị đối với món ăn.
- 3.2.2.1. *Làm tăng mùi vị, màu sắc của món ăn.*
- 3.2.2.2. *Làm thay đổi mùi vị, trạng thái của thực phẩm.*
- 3.2.2.3. *Làm tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn.*
- 3.2.2.4. *Làm tăng tính thẩm mỹ của món ăn.*
- 3.2.3. Đặc tính công dụng của các loại gia vị *Thời gian: 2 giờ*
- 3.2.3.1. *Gia vị mặn*
 - *Muối*
 - *Nước mắm*
 - *Mắm tôm, mắm tép, mắm ruốc*
 - *Magi, xi dầu*
 - *Tương*
- 3.2.3.2. *Gia vị ngọt* *Thời gian: 0.5 giờ*
 - *Đường ăn (saccharoza)*
 - *Mạch nha*
 - *Mì chính*
 - *Đường hoá học*
 - *Mật ong*
- 3.2.3.3. *Gia vị chua* *Thời gian: 0.5 giờ*
 - *Dấm ăn*
 - *Axít chanh (ax citric)*
 - *Axít dấm (ax axetic)*
 - *Các loại quả chua: Chanh, me, dợc, khế....*
- 3.2.3.4. *Gia vị cay*
 - *Ớt*
 - *Tiêu*
 - *Gừng*
- 3.2.3.5. *Gia vị thơm.* *Thời gian: 0.5 giờ*
 - *Hành, tỏi*
 - *Nụ đinh hương*
 - *Hoa hồi*

- Thảo quả
- Quế
- Sả
- Giềng
- Các loại rau thơm

3.2.3.6. Gia vị hỗn hợp.

- Ngũ vị hương
- Húng lừu
- Carry

3.2.3.7. Gia vị béo

- Dầu
- Bơ
- Mỡ

3.2.3.8. Gia vị tạo màu

Thời gian: 0.5 giờ

- Cà chua
- Nghệ
- Hạt điều
- Phấn hoa hiên

3.2.3.9. Rượu, bia dùng trong chế biến

- Rượu vang
- Rượu mạnh
- Bia

3.2.3.10 Gia vị Ấu

- Các loại lá thơm
- Muối sal pet

3.2.4. Yêu cầu sử dụng gia vị.

3.2.4.1. Sử dụng gia vị đúng liều lượng.

3.2.4.2. Sử dụng gia vị đúng phương pháp

Kiểm tra
giờ

Thời gian: 01

Bài 4: Phương pháp làm chín món ăn
giờ

Thời gian: 12

1. Mục tiêu của bài:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về phương pháp làm chín món ăn trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- Nhận biết được các phương pháp làm chín món ăn;
- Phân được các loại phương pháp làm chín món ăn;
- Vận dụng được phương pháp làm chín món ăn trong quá trình chế biến
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

4.1. Các phương pháp làm chín dùng nhiệt

4.1.1. Luộc

Thời gian: 0.5

giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.2. Chân, nhúng, dội.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.3. Nấu	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.4. Ninh, hầm.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.5. Kho, rim.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.6. Om.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.7. Hấp.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
	<i>Khái niệm</i>
	<i>Đặc điểm kỹ thuật</i>
	<i>Yêu cầu sản phẩm</i>
	<i>Ứng dụng</i>
4.1.8. Tần.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	

<p><i>Khái niệm</i> <i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.9. Đồ giờ	<i>Thời gian: 0.5</i>
<p><i>Khái niệm</i> <i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.10. Tráng.	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
<p><i>Khái niệm</i> <i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.11. Rán.	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
<p><i>Khái niệm</i> <i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.12. Chao mỡ.	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
<p><i>Khái niệm</i> <i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.13. Quay.	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
4.1.13.1 Quay trong nồi	
<p><i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.13.2 Quay trong chảo	
<p><i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.13.3 Quay dội mỡ.	
<p><i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.13.4 Quay trên than nóng	
<p><i>Đặc điểm kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Ứng dụng</i></p>	
4.1.13.5 Quay trong lò	

- Đặc điểm kỹ thuật*
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.14. Xào *Thời gian: 0.5 giờ*
giờ
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.15. Nướng *Thời gian: 1 giờ*
4.1.15.1 Nướng vỉ
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.15. 2 Nướng xiên*
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.15. 3 Nướng trên mặt gang*
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.15. 4 Nướng vùi trong than nóng*
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.16. Thui *Thời gian: 0.5 giờ*
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.17. Rang.
4.1.17.1 Rang trực tiếp
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.17.2 Rang gián tiếp*
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.18. Phương pháp dùng lò vi sóng
Nguyên lý hoạt động
Kỹ thuật sử dụng

Đặc điểm sản phẩm

Ứng dụng

4.2. Phương pháp làm chín không dùng nhiệt

Thời gian: 2 giờ

4.2.1. Muối chua rau quả.

Thời gian: 1 giờ

4.2.1.1 Cơ sở sinh học

4.2.1.2. Phương pháp muối chậm (nén)

4.2.1.3. Phương pháp muối nhanh

4.2.2. Phương pháp trộn

Thời gian: 1 giờ

Bài 5: Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị
giờ

Thời gian: 16

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được quy trình chế biến nước dùng Á, nước dùng Âu.
- Phân biệt được sauce Á, sauce Âu.
- Trình bày được quy trình chế biến sauce Á, sauce Âu.
- Trình bày được quy trình chế biể salad
- Nhận biết và phân biệt được những món ăn khai vị trong thực đơn Á, Âu.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

5.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng

Thời gian: 3 giờ

5.1.1. Giới thiệu chung về nước dùng

5.1.1.1 Khái niệm

5.1.1.2 Phân loại nước dùng

Thời gian: 0.5

giờ

- *Nước dùng trong chế biến món ăn Á .*
- *Nước dùng trong chế biến món ăn Á u*

5.1.1.3. Nguyên liệu để chế biến nước dùng.

- *Nguyên liệu động vật*
- *Nguyên liệu thực vật*

5.1.1.4 Dụng cụ nấu nước dùng

- *Dụng cụ truyền thống*
- *Dụng cụ nấu công nghiệp*

5.1.2. Kỹ thuật chế biến

Thời gian: 0.5 giờ

5.1.2.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng Á.

- *Nước dùng đại gia súc (trâu bò...)*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng lợn, gia cầm.*

- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng cá và thuỷ hải sản
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng rau, củ, quả
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng

5.1.2.2. Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu

Thời gian: 2 giờ

- Nước dùng trắng
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng nâu
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng lợn, gia cầm.
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng cá và thuỷ hải sản
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng
- Nước dùng rau, củ, quả
- Nguyên liệu
- Quy trình kỹ thuật
- Yêu cầu sản phẩm
- Thực hành và ứng dụng

5.2. Kỹ thuật chế biến xốt

Thời gian: 4 giờ

5.2.1. Khát quát chung. Thời gian: 0.5 giờ

5.2.1.1. Khái niệm.

5.2.1.2. Phân loại sốt.

5.2.2. Nguyên liệu chế biến sốt Thời gian: 0.5 giờ

5.2.2.1 Nguyên liệu có nguồn gốc động vật

5.2.2.2 Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật

5.2.3. Kỹ thuật chế biến sốt cơ bản Thời gian: 2 giờ

5.2.3.1. Thành phần cấu tạo của sốt cơ bản

5.2.3.2. Kỹ thuật chế biến nước dư Thời gian: 0.5 giờ

Khái niệm

Phân loại

Kỹ thuật chế biến nước dư

Nước dư trắng

Nước dư bê.

nước dư nâu.

Nước dư cá.

Nước dư rau củ quả.

5.2.3.3. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ. Thời gian: 0.5 giờ

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ trắng

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu.

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu ngà.

5.2.3.4 Kỹ thuật chế biến sốt cơ bản Thời gian: 2 giờ

Kỹ thuật chế biến sốt trắng Bechamel

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt trắng Veloute

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt nâu Demi-glacé

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

<p><i>Thực hành và ứng dụng</i> <i>Kỹ thuật chế biến sốt dầu mayonnaise</i> <i>Nguyên liệu</i> <i>Quy trình kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Thực hành và ứng dụng</i> <i>Kỹ thuật chế biến sốt bơ</i> <i>Nguyên liệu</i> <i>Quy trình kỹ thuật</i> <i>Yêu cầu sản phẩm</i> <i>Thực hành và ứng dụng</i></p>	
5.3. Kỹ thuật chế biến xúp	<i>Thời gian: 4 giờ</i>
5.3.1. Giới thiệu chung.	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
5.3.1.1. Khái niệm	
5.3.1.2. Vai trò của xúp trong bữa ăn	
5.3.1.3. Phân loại xúp.	
5.3.2. Nguyên liệu chế biến xúp.	<i>Thời gian: 0.5</i>
giờ	
5.3.2.1 Nguyên liệu có nguồn gốc động vật	
5.3.2.2 Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật	
5.3.3. Kỹ thuật chế biến	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
5.3.3.1. Xúp trong Consomme'	
Nguyên liệu	
Quy trình kỹ thuật	
Yêu cầu sản phẩm	
Thực hành và ứng dụng	
5.3.3.2. Xúp đặc Potage	<i>Thời gian: 0.5 giờ</i>
Nguyên liệu	
Quy trình kỹ thuật	
Yêu cầu sản phẩm	
Thực hành và ứng dụng	
5.3.3.3 Kỹ thuật chế biến một số loại xúp khác	<i>Thời gian: 2 giờ</i>
Xúp sữa	
Nguyên liệu	
Quy trình kỹ thuật	
Yêu cầu sản phẩm	
Thực hành và ứng dụng	
Xúp sữa nấu với các loại tằm, hạt.	

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng
Xúp nấu với các loại rau

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

5.4. Kỹ thuật chế biến xa lát

Thời gian: 2 giờ

5.4.1. Khái niệm

5.4.2. Phân loại và quy trình kỹ thuật

5.4.2.1 Xa lát Á

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật

5.4.2.2 Xa lát Âu

Nguyên liệu
Phân loại
Quy trình kỹ thuật

5.5. Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị nâng cao *Thời gian: 2 giờ*

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra
giờ

Thời gian: 01

Bài 6: Kỹ thuật trình bày món ăn, bữa ăn

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của trình bày món ăn.
- Trình bày được nguyên tắc trình bày món ăn khai vị, món chính, món tráng miệng
- Thực hiện được trình bày món ăn theo món, chủ đề.
- Chủ động trong học tập, tác phong học tập nghiêm túc.

2. Nội dung bài:

6.1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn *Thời gian: 1 giờ*

6.1.1. Khái niệm

6.1.2. Mục đích vai trò

6.2. Yêu cầu của trình bày món ăn

Thời gian: 1 giờ

6.2.1. Trình bày món ăn phải đảm bảo tính mỹ thuật, tạo sự hấp dẫn cho người ăn

6.2.2. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn : độ nóng, trạng thái...

6.2.3. Trình bày món ăn phải phù hợp với đặc điểm của dụng cụ.

6.2.4. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của bữa ăn, món ăn

6.2.5. Trình bày món ăn phải bảo đảm gọn gàng, vệ sinh, an toàn...

6.3. Phương pháp trình bày món ăn

Thời gian: 1 giờ

6.3.1. Các món ăn khai vị

6.3.1.1. Các món ăn nguội và khô.

6.3.1.2. Các món ăn nóng và ướt

6.3.2. Các món ăn chính.

6.3.2.1. Các món ăn nguội và khô

6.3.2.2. Các món ăn nóng và ướt

6.3.3. Đối với món tráng miệng.

6.3.3.1 Các món bánh.

6.3.3.2 Món ăn tráng miệng.

6.3.3.3. Các món kem.

6.4. Kỹ thuật trình bày món ăn nâng cao

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng:

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

2. Trang thiết bị máy móc: Cây thông gia vị; Bộ tĩa hoa trang trí

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Nguyên vật liệu sử dụng thực hành.

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

* Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn;

- Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- Phân biệt được các phương pháp chế biến món ăn và ứng dụng trong chế biến;

- Trình bày được quy trình và kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản

- Trình bày được quy trình và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng.

- Thực hiện được kỹ thuật cắt, thái và tĩa một số loại hoa trang trí cơ bản.

* Về kỹ năng:

- Vận dụng được các kiến thức đã học về môn học trong quá trình lựa chọn, sơ chế, thực hiện chế biến các món ăn;

- Ứng dụng nội dung kỹ thuật cắt thái, tĩa hoa trang trí trong decord món ăn Á, Âu.

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: chủ động và trách nhiệm trong công việc.

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá:

+ Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

+ Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút; 2 bài kiểm tra thực hành

+ Kiểm tra kết thúc môn học:

- Hình thức: kiểm tra lý thuyết kết hợp thực hành (Điểm lý thuyết: 50%; điểm thực hành: 50%)

- Thang điểm 10.

- Thời gian: Lý thuyết: 45 phút, Thực hành: 45 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- Khi dạy thực hành:

+ Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

+ Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

+ Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- Đối với người học:
- Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
- Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
- Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
- Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn
- Học thực hành:
 - + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
 - + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.
 - + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 4, 5

4. Tài liệu tham khảo:

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
- Đông A Sáng, Trà - *Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*. NXB Văn hoá thông tin 2004.
- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ* (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine, NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, *Đối thoại với các nền văn hoá thế giới*, NXB trẻ.
- Vũ hữu Nghị, *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội, 1991.

- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
 - Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, 2006.
 - Hoàn Thị Như Huy, *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa, 2006.
 - Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, *Kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Thanh niên 2005.
 - Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, *Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề*, 2008
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM

Tên mô đun: Chế biến món ăn Việt Nam

Mã mô đun: MD14

Thời gian thực hiện mô đun: 150 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 112 giờ; Kiểm tra 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Chế biến món ăn Việt Nam là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun bắt buộc trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Được giảng dạy sau mô đun Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản và trước mô đun Chế biến món ăn A.

2. Tính chất:

- Chế biến món ăn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Nêu được các kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm.
- Nêu được các nguyên liệu cần thiết khi chế biến các món ăn Việt Nam.
- Phân biệt được cách chế biến món ăn của các vùng miền.

2. Về kỹ năng:

- Lựa chọn được các loại nguyên vật liệu phù hợp để chế biến món ăn.
- Sơ chế được các loại thực phẩm.
- Chế biến được các món ăn Việt Nam theo vùng miền.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành.
- Có khả năng sắp xếp công việc gọn gàng, sạch sẽ.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Bài 1: Xây dựng và chế biến thực đơn ba miền	10	9	0	1
	1.1 Tìm hiểu chung về phương pháp xây dựng thực đơn	3	3		
	1.2 Xây dựng thực đơn 3 miền	3	3		
	1.3 Chế biến thực đơn 3 miền				

		4	3		1
2.	Bài 2: Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản	80	10	66	4
	2.1. Chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản	10	10		
	2.1.1. Tìm hiểu chung về các món ăn Việt Nam	4	4		
	2.1.2. Các phương pháp chế biến	3	3		
	2.1.3. Các phương pháp trình bày món ăn	3	3		
	2.2. Thực hành chế biến món ăn Việt Nam cơ bản	70	0	66	4
3.	Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam theo vùng miền	60	9	48	3
	3.1. Chế biến các món ăn Việt Nam theo vùng miền	9	9		
	3.1.1. Tìm hiểu chung về các món ăn Việt Nam theo vùng miền	3	3		
	3.1.2. Các phương pháp chế biến	3	3		
	3.1.3. Các phương pháp trình bày món ăn	3	3		
	3.2. Thực hành chế biến món ăn Việt Nam theo vùng miền	51	0	48	3
	Cộng	150	28	114	8

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Xây dựng và chế biến thực đơn ba miền

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được nguyên tác xây dựng thực đơn 3 miền
- Xây dựng được các thực đơn 3 miền

2. Nội dung bài:

1.1. Tìm hiểu chung về phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 3 giờ

1.2. Xây dựng thực đơn 3 miền

Thời gian: 3 giờ

1.2.1. Xây dựng thực đơn Miền Bắc

1.2.2. Xây dựng thực đơn Miền Trung

1.2.3. Xây dựng thực đơn Miền Nam

1.3. Chế biến thực đơn 3 miền

Thời gian: 3 giờ

1.3.1. Chế biến thực đơn Miền Bắc

1.3.2. Chế biến thực đơn Miền Trung

1.3.3. Chế biến thực đơn Miền Nam

Kiểm tra: Thời gian: 1 giờ
Bài 2: Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản Thời gian: 80 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được phương pháp chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản
- Chế biến được các món ăn Việt Nam cơ bản

2. Nội dung bài:

2.1. Chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản	Thời gian: 10 giờ
2.1.1. Tìm hiểu chung về các món ăn Việt Nam	Thời gian: 4 giờ
2.1.2. Các phương pháp chế biến	Thời gian: 3 giờ
2.1.3. Các phương pháp trình bày món ăn	Thời gian: 3 giờ
2.2. Thực hành chế biến món ăn Việt Nam cơ bản	Thời gian: 60 giờ
<i>Nộm gà xé phay</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Nem rán - dưa góp</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Nộm chua ngọt</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Phở bò tái</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Bò nướng lá lốt</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Bò kim tiền</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Thịt heo nướng sả ớt</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Gà tần hạt sen</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Ốc hấp lá gừng</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Ốc nấu đậu phụ chuối xanh</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Tôm viên tuyết hoa</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Tôm bao bột rán</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Tôm nướng mía</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Chả mực</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Cá kho tộ</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Cá xốt ngũ liễn</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Lẩu thập cẩm</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Thịt kho nước dừa</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Kiểm tra</i>	Thời gian: 4 giờ

Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam theo vùng miền Thời gian 60 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Trình bày được phương pháp chế biến các món ăn Việt Nam theo vùng miền
- Chế biến được các món ăn Việt Nam theo vùng miền

2. Nội dung bài:

3.1. Chế biến các món ăn Việt Nam theo vùng miền	Thời gian: 9 giờ
3.1.1. Tìm hiểu chung về các món ăn Việt Nam theo vùng miền	Thời gian: 3 giờ
3.1.2. Các phương pháp chế biến	Thời gian: 3 giờ
3.1.3. Các phương pháp trình bày món ăn	Thời gian: 3 giờ
3.2. Thực hành chế biến món ăn Việt Nam theo vùng miền	Thời gian: 31 giờ
Món ăn miền Bắc	
<i>Nộm hoa chuối</i>	Thời gian: 3 giờ

<i>Chim tần hạt sen</i>	Thời gian: 3 giờ
Món ăn miền Trung	
<i>Nem lụi</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Bún bò giò heo</i>	Thời gian: 4 giờ
Món ăn miền Nam	
<i>Nem cuốn</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Bò bóp thấu</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Bò lúc lắc</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Mực nhồi thịt rán</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Cơm chiên thập cẩm</i>	Thời gian: 3 giờ
<i>Kiểm tra</i>	Thời gian: 3 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Xưởng thực hành bếp được trang bị thật đầy đủ thiết bị, máy móc.

2. Trang thiết bị máy móc: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ đông, máy hút mùi, máy hút khói, hệ thống phòng cháy chữa cháy, máy hút chân không đóng gói.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

* Học liệu:

* Dụng cụ: Nồi inox 15cm, nồi inox 20cm, nồi inox 30 cm, chảo inox 15cm, chảo inox 20cm, chảo inox 30cm, xung hấp inox, dao, thớt, chén sứ trắng, đĩa sứ trắng tròn, đĩa sứ trắng vuông, muỗng inox, đũa gỗ, dao inox cán gỗ (dao chặt, dao thái, dao bào)

* Nguyên vật liệu: Các loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, thực phẩm đóng hộp (cà chua, nấm...), các loại gia vị khô (muối, tiêu, đường...), các loại gia vị nước (xì dầu, kicap, dầu mè, dầu hào...) đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được cung cấp đầy đủ cho Sinh viên trước khi học thực hành.

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

- Nêu được các kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm.

- Về kỹ năng:

- Sơ chế được các loại thực phẩm.

- Chế biến được các món ăn Việt Nam theo vùng miền.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

2. Phương pháp:

- Số bài kiểm tra: 06 bài

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

- Kiểm tra định kì: 5 bài kiểm tra thực hành

- Kiểm tra kết thúc mô đun:

+ Hình thức: Kiểm tra thực hành

- + Thang điểm 10
- + Thời gian: 90 – 120 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có kỹ năng chuyên môn cao.

+ Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống hoặc kinh nghiệm giảng dạy chế biến món ăn trên 3 năm.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

+ Chia nhóm học thực hành theo từng cabin.

+ Hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

+ Theo dõi, kiểm tra uốn nắn các kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để đảm bảo học sinh – sinh viên có kỹ năng thực hành chế biến món ăn tốt.

+ Nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm vào cuối buổi học.

- Đối với người học:

+ Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

+ Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

+ Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

+ Tuân thủ các hướng dẫn học tập, thao tác sơ chế nguyên vật liệu, sắp xếp vị trí làm việc gọn gàng, ngăn nắp.

+ Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn.

+ Nhóm chủ động trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Bài 2, bài 3

4. Tài liệu tham khảo:

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.

- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.

- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.

- Đông A Sáng, Trà, 2004, *Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*. NXB Văn hoá thông tin.

- Legumes của nhà xuất bản Konemann.

- Nguyễn Quang Khải, 2001, *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), 1995, *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.

- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, 1996, *Hàn Quốc lịch sử &*

văn hoá, NXB văn hoá.

- *Practical cookery* của Ceserani &Kinton.

- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

- *Sauces* của nhà xuất bản Konemann.

- Phan Văn Hoàn, 2006, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.

- Hoàn Thị Như Huy, 2006, *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, 2008, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

Tên mô đun: Chế biến món ăn Á

Mã mô đun: MD15

Thời gian thực hiện mô đun: 150 giờ; (Lý thuyết: 28giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 112 giờ; Kiểm tra 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Chế biến món ăn Á là môn học quan trọng, được học sau môn học Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản và chế biến món ăn Việt Nam.

- Chế biến món ăn Á là mô đun bắt buộc trong chương trình khung trình độ Cao đẳng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Tính chất:

- Chế biến món ăn Á là mô đun quan trọng, cung cấp những kiến thức về chế biến món ăn ở một số quốc gia tiêu biểu khu vực châu Á.

- Chế biến món ăn Á là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra thực hành.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Nhận biết được các loại thực phẩm, nguyên liệu trong chế biến món ăn của các nước tiêu biểu trong khu vực châu Á.

- Phân biệt được khẩu vị ăn uống của các nước tiêu biểu trong khu vực châu Á.

- Trình bày được cách chế biến các món ăn Á tiêu biểu.

2. Về kỹ năng:

- Sơ chế được các loại thực phẩm, nguyên liệu của các món ăn.

- Vận dụng được các kiến thức đã học trong việc sắp xếp các công việc hợp lý, gọn gàng, sạch sẽ.

- Chế biến được các món ăn Á cơ bản.

- Xây dựng được thực đơn các món ăn của các quốc gia châu Á tiêu biểu.

- Làm việc cá nhân.

- Làm việc nhóm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành.

- Có khả năng sắp xếp công việc gọn gàng, sạch sẽ.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1. 1.	Bài 1: Chế biến món ăn Trung Quốc	50	8	38	4
	1.1: Chế biến món Xúp hải sản chua cay	6	2	4	
	1.2: Chế biến món Tôm xốt Tứ Xuyên	5	1	4	
	1.3: Chế biến món Cơm gà Hải Nam	5	1	4	
	1.4: Chế biến món Gà Quế Lâm	5	1	4	
	1.5: Chế biến món Cá lóc Tứ Xuyên	5		5	
	1.6: Chế biến món Sườn Kinh Đô	5	1	4	
	1.7: Chế biến món Cá song hấp tàu xì	4			4
	1.8: Chế biến món Gà ác tiềm thuốc bắc				
	1.9: Chế biến món đậu phụ tứ xuyên				
	Kiểm tra				
2.	Bài 2: Chế biến món ăn Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản	90	10	74	6
	2.1: Chế biến món Nộm miền Hàn Quốc	5	1	4	
	2.2: Chế biến món bò xào kiểu Hàn Quốc	5	1	4	
	2.3: Chế biến món kim chi cải thảo	5	1	4	
	2.4: Chế biến món Tokkboki	5	1	4	
	2.5: Chế biến món Lẩu kim chi	5		5	
	2.6: Chế biến món sushi	5	1	4	
	2.7: Chế biến món Tôm tẩm bột Tempura	5		5	
	2.8: Cơm nấm Kinoko gohan	5	1	4	
	2.9: Trứng hấp kiểu Nhật	5		5	
	2.10: Chế biến món Sủi cảo nhân rau	5		5	
	2.11: Chế biến món gà Teriyaki	4		4	
	2.12: Chế biến món Xúp gà Thái Lan	5	1	4	
	2.13: Chế biến món Gà Carry	5		5	

	Thái Lan 2.14: Chế biến món Chả cá Thái Lan 2.15: Chế biến món xôi xoài Thái Lan 2.16: Chế biến món Lẩu hải sản chua cay 2.17: Chế biến món Gà nấu dứa Kiểm tra	6			6
3.	Bài 3: Xây dựng thực đơn á 3.1 Xây dựng thực đơn món Trung Quốc 3.2 Xây dựng thực đơn món Hàn, Thái Lan, Nhật Bản	10 5 5	10 5 5	0	0
	Cộng	150	28	112	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Chế biến món ăn Trung Quốc

Thời gian 50 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được các hương vị đặc trưng của món ăn Trung Quốc
- Lựa chọn được các nguyên liệu chế biến món ăn Trung Quốc
- Sơ chế được các nguyên liệu chế biến món ăn Trung Quốc
- Chế biến được các món ăn đặc trưng của Trung Quốc.
- Phân biệt được khẩu vị của món ăn Trung Quốc so với các nước khác.

2. Nội dung

- | | |
|--|------------------|
| 1.1: Chế biến món Xúp hải sản chua cay | Thời gian: 6 giờ |
| 1.2: Chế biến món Tôm xốt Tứ Xuyên | Thời gian: 5 giờ |
| 1.3: Chế biến món Cơm gà Hải Nam | Thời gian: 5 giờ |
| 1.4: Chế biến món Gà Quế Lâm | Thời gian: 5 giờ |
| 1.5: Chế biến món Cá lóc Tứ Xuyên | Thời gian: 5 giờ |
| 1.6: Chế biến món Sườn Kinh Đô | Thời gian: 5 giờ |
| 1.7: Chế biến món Cá song hấp tàu xì | Thời gian: 5 giờ |

1.8: Chế biến món Gà ác tiềm thuốc bắc	Thời gian: 5 giờ
1.9: Chế biến món Đậu phụ Tứ xuyên	Thời gian: 5 giờ
Kiểm tra	Thời gian: 4 giờ

Bài 2: Chế biến món ăn Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản Thời gian: 90 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các hương vị đặc trưng của món ăn Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản.
- Lựa chọn được các nguyên liệu chế biến món ăn Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản.
- Sơ chế được các nguyên liệu chế biến món ăn Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản
- Chế biến được các món ăn đặc trưng của Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản.
- Phân biệt được khẩu vị của món ăn Hàn Quốc so với các nước khác.
- Phân biệt được khẩu vị của món ăn Thái Lan so với các nước khác.
- Phân biệt được khẩu vị của món ăn Nhật Bản so với các nước khác.

2. Nội dung

2.1: Chế biến món Nộm miến Hàn Quốc	Thời gian: 5 giờ
2.2: Chế biến món bò xào kiểu Hàn Quốc	Thời gian: 5 giờ
2.3: Chế biến món kim chi cải thảo	Thời gian: 5 giờ
2.4: Chế biến món Tokkboki	Thời gian: 5 giờ
2.5 Chế biến món lẩu kim chi	Thời gian: 5 giờ
2.6: Chế biến món sushi	Thời gian: 5 giờ
2.7: Chế biến món Tôm tẩm bột Tempura	Thời gian: 5 giờ
2.8 Chế biến món Trứng hấp kiểu Nhật Bản	Thời gian: 5 giờ
2.9 Chế biến món cơm nắm kinoko gohan	Thời gian: 5 giờ
2.10: Chế biến món Teriyaki	Thời gian: 5 giờ
2.11: Chế biến món Sủi cảo nhân rau	Thời gian: 5 giờ
2.12: Chế biến món Xúp gà Thái Lan	Thời gian: 5 giờ
2.13: Chế biến món Gà Carry Thái Lan	Thời gian: 5 giờ
2.14: Chế biến món Chả cá Thái Lan	Thời gian: 4 giờ
2.15: Chế biến món xôi xoài Thái Lan	Thời gian: 5 giờ
2.16: Chế biến món Lẩu hải sản chua cay	Thời gian: 5 giờ
2.17: Chế biến món gà nấu dứa	Thời gian: 5 giờ
Kiểm tra	Thời gian: 6 giờ

Bài 3: Xây dựng thực đơn Á

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Vận dụng được các kiến thức đã học để thiết lập được các thực đơn món Trung Quốc
- Vận dụng được các kiến thức đã học để thiết lập được các thực đơn món Hàn Quốc, Nhật Bản, Thái Lan
- Xây dựng được thực đơn món Á phù hợp với quốc gia.

2. Nội dung:

3.1 Xây dựng và chế biến thực đơn Trung Quốc	Thời gian: 5 giờ
3.2 Xây dựng và chế biến thực đơn món Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản	

Thời gian: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Xưởng thực hành bếp được trang bị thật đầy đủ thiết bị, máy móc.
2. Trang thiết bị máy móc: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ đông, máy hút mùi, máy hút khói, hệ thống phòng cháy chữa cháy, máy hút chân không đóng gói.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - * Học liệu:
 - * Dụng cụ: Nồi inox 15cm, nồi inox 20cm, nồi inox 30 cm, chảo inox 15cm, chảo inox 20cm, chảo inox 30cm, xửng hấp inox, dao, thớt, chén sứ trắng, đĩa sứ trắng tròn, đĩa sứ trắng vuông, muỗng inox, đũa gỗ, dao inox cán gỗ (dao chặt, dao thái, dao bào)
 - * Nguyên vật liệu: Các loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, thực phẩm đóng hộp (cà chua, nấm...), các loại gia vị khô (muối, tiêu, đường...), các loại gia vị nước (xì dầu, kicap, dầu mè, dầu hào...) đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được cung cấp đầy đủ cho Sinh viên trước khi học thực hành.
4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức:
 - + Nhận biết được các loại thực phẩm; nguyên liệu chế biến món ăn Á
 - + Phân biệt được các khẩu vị ăn uống của các quốc gia châu Á tiêu biểu (Trung Quốc, Hàn Quốc, Thái Lan, Nhật Bản)
 - Kỹ năng:
 - + Sơ chế được các loại thực phẩm, nguyên vật liệu.
 - + Chế biến được các món ăn Á cơ bản
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có khả năng sắp xếp công việc gọn gàng, ngăn nắp, sạch sẽ.
 - + Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành.
 - + Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm
2. Phương pháp:
 - Phương pháp đánh giá
 - Số bài kiểm tra: 06 bài
 - Kiểm tra thường xuyên: 01 bài
 - Kiểm tra định kì: 5 bài kiểm tra thực hành
 - Kiểm tra kết thúc môn học:
 - + Hình thức: Kiểm tra thực hành
 - + Thang điểm 10
 - + Thời gian: 90 - 120 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Có kỹ năng chuyên môn cao.
- + Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống hoặc kinh nghiệm giảng dạy chế biến món ăn trên 3 năm.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.
- + Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.
- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh hoạ.
- + Chia nhóm học thực hành theo từng cabin.
- + Hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.
- + Theo dõi, kiểm tra uốn nắn các kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để đảm bảo học sinh – sinh viên có kỹ năng thực hành chế biến món ăn tốt.
- + Nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm vào cuối buổi học.
- Đối với người học:
 - + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - + Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - + Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, thao tác sơ chế nguyên vật liệu, sắp xếp vị trí làm việc gọn gàng, ngăn nắp.
 - + Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn.
 - + Nhóm chủ động trong việc lựa chọn, sơ chế, chế biến dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Bài 1,2

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Quang Khải (2001), *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc
- Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.
- Nguyễn Văn Ánh và Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ (1996), *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.
- Phan Văn Hoàn (2006), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.
- Hoàn Thị Như Huy (2006), *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

Tên mô đun: CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

Mã mô đun: MD16

Thời gian thực hiện mô đun: 150 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 112 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Chế biến món ăn Âu là mô đun bắt buộc, được giảng dạy sau khi sinh viên đã được học các môn học/mô đun cơ sở ngành và môn học chuyên ngành: Kỹ thuật chế biến món cơ bản, Chế biến món ăn Việt Nam, Chế biến món ăn Á .

2. Tính chất:

- Chế biến món ăn Âu là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành chế biến món ăn Âu, được đào tạo nghề bắt buộc trong chương trình khung trình độ cao đẳng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: Nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn

- Trình bày được cách Sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu món ăn;

- Nhận biết được các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến món Âu.

2. Về kỹ năng:

- Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn Âu.

- Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng Âu.

- Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

- Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

- Trang bị cho người học các kỹ năng về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

-Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

-Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí	Kiểm tra

				nghiệm, thảo luận, bài tập	
	Bài 1: Những kiến thức cơ bản trong chế biến món ăn Âu	4	4	0	
	1.1 Giới thiệu các loại gia vị và lá mùi thường chế biến trong món Âu	0.5	0.5		
	1.2. Sử dụng các bộ dụng cụ đo lường trong bếp Âu	0.5	0.5		
	1.3. Khái niệm về phương pháp chế biến món Âu, lưu trữ thực phẩm	0.5	0.5		
	1.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong bếp Âu	0.5	0.5		
	1.5. Kiểm soát các rủi ro trong bếp Âu	1	1		
	1.6. Các loại công cụ, dụng cụ thường dùng trong bếp Âu	1	1		
	Bài 2: Kỹ thuật chế biến nước dùng, soup, sauce và các món ăn khai vị	60	12	45	3
	2.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng	14	3	11	
	2.2. Kỹ thuật chế biến sốt	15	3	11	1
	2.3. Kỹ thuật chế biến xúp	16	3	12	1
	2.4. Kỹ thuật chế biến xa lad	15	3	11	1
	Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món trứng, pasta	18	4	10	4
	3.1. Thực hành chế biến các món ăn từ trứng (eggs)	9	2	5	2
	3.2. Thực hành chế biến Pasta	9	2	5	2
	Bài 4: Kỹ thuật chế biến các món chính	60	6	51	3
	4.1. Chế biến món chính từ hải sản	20	2	17	1
	4.2. Chế biến món chính từ thịt	20	2	17	1
	4.3. Chế biến món chính từ gia cầm	20	2	17	1
	Bài 5: Tham khảo một số thực đơn	8	2	6	0
	5.1 Xây dựng thực đơn món Pháp	4	1	3	
	5.2 Xây dựng thực đơn món Đức	4	1	3	
	Cộng:	150	28	112	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Những kiến thức cơ bản trong chế biến món ăn Âu

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và một số món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn Âu.
- Đề cao vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong bếp.
- Kiểm soát được các rủi ro trong bếp.

2. Nội dung:

- 1.1 Giới thiệu các loại gia vị và lá mùi thường chế biến trong món Âu:
Thời gian: 0.5 giờ
- 1.2. Sử dụng các bộ dụng cụ đo lường trong bếp Âu: *Thời gian: 0.5 giờ*
- 1.3. Khái niệm về phương pháp chế biến món Âu, lưu trữ thực phẩm:
Thời gian: 0.5 giờ
- 1.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trong bếp Âu:
Thời gian: 0.5 giờ
- 1.5. Kiểm soát các rủi ro trong bếp Âu: *Thời gian: 1 giờ*
- 1.6. Các loại công cụ, dụng cụ thường dùng trong bếp Âu: *Thời gian: 1 giờ*

Bài 2: Kỹ thuật chế biến nước dùng, soup, sauce và một số món ăn khai vị

Thời gian: 60 giờ

1. Mục tiêu:

- + Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và một số món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn.
- + Chế biến được các loại nước dùng, xốt, xúp, salad.

2. Nội dung

- 2.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng *Thời gian: 14 giờ*
 - 2.1.1. Giới thiệu chung về nước dùng
 - Khái niệm
 - Phân loại nước dùng
 - 2.1.2. Nguyên liệu để chế biến nước dùng.
 - Nguyên liệu động vật
 - Nguyên liệu thực vật
 - 2.1.3. Dụng cụ nấu nước dùng
 - Dụng cụ truyền thống
 - Dụng cụ nấu công nghiệp
 - 2.1.4. Chế biến nước dùng trong (Chicken Consomme)
 - 2.1.5. Nước dùng nấu:
 - Nguyên liệu
 - Quy trình kỹ thuật
 - Yêu cầu sản phẩm
 - Thực hành và ứng dụng
 - 2.1.6. Chế biến nước dùng bò Brown Beef stock
- 2.2. Kỹ thuật chế biến xốt *Thời gian: 15 giờ*

- 2.2.1. Khát quát chung.
- 2.2.2. Phân loại sốt.
- 2.2.3. Nguyên liệu chế biến sốt
- 2.2.4. Kỹ thuật chế biến sốt cơ bản
Thành phần cấu tạo của sốt cơ bản
- 2.2.5. Kỹ thuật chế biến sốt trắng Bechamel
Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng
- 2.2.6. Kỹ thuật chế biến sốt trắng Veloute
Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng
- 2.2.7. Kỹ thuật chế biến sốt dầu mayonnaise
Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng
- 2.2.8. Kỹ thuật chế biến sốt bơ
Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng
- 2.2.9. Kỹ thuật chế biến nước dư
Khái niệm
Phân loại
Kỹ thuật chế biến nước dư
Nước dư trắng
Nước dư bê.
nước dư nâu.
Nước dư cá.
Nước dư rau củ quả.
- 2.2.10. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ.
Kỹ thuật chế biến bột xào bơ trắng
Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu.
Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu ngà.
Vệ sinh xương
Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

2.3. Kỹ thuật chế biến xúp

Thời gian: 16 giờ

2.3.1. Giới thiệu chung.

2.3.2. Khái niệm

2.3.3. Vai trò của xúp trong bữa ăn

2.3.4. Phân loại xúp.

2.3.5. Nguyên liệu chế biến xúp.

Nguyên liệu có nguồn gốc động vật

Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật

2.3.6. Kỹ thuật chế biến

2.3.7. Xúp trong Consomme'

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

2.3.8. Xúp Pumpkin portage

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

2.3.9. Xúp hành kiểu Pháp (French onion soup)

2.3.10. Xúp kem gà/ Chicken cream soup

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

2.4. Kỹ thuật chế biến xa lát

Thời gian: 15 giờ

2.4.1. Khái niệm

2.4.2. Phân loại và quy trình kỹ thuật

2.4.3. Xa lát Âu

Nguyên liệu

Phân loại

2.4.4. Kỹ thuật chế biến Russian Salad (Salad Nga)

2.4.5. Kỹ thuật chế biến Nicoise Salad

2.4.6. Fruit & Prawn Cocktail / Cocktail sauce (Xà lách trái cây và tôm dùng với xốt cóc tai)

2.4.7. Caesar salad / Caesar dressing (Xà lách trộn với thịt ba rọi xông khói, bánh mì giòn và cá mắm)

2.4.8 Kỹ thuật chế biến Salad cá hồi

Ôn tập

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món trứng, pasta

Thời gian: 18 giờ

1. Mục tiêu:

+ Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật chế biến nước các món trứng, pasta trong kỹ thuật chế biến món ăn.

+ Chế biến được các món trứng, pasta

2. Nội dung:

3.1. Thực hành chế biến các món ăn từ trứng (eggs) :

Thời gian: 10 giờ

- Boiling
- Trứng luộc chín, tái, vừa. (Hard boiled eggs, pale, medium)
- Frying
- Trứng chiên opla (Fried eggs)
- Trứng Omelettes (various)
- Poaching
- Trứng chần (Poached eggs)
- Trứng chần Benedict (Eggs Benedict)
- Scrambling
- Trứng khuấy (Scrambled eggs)
- Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

3.2. Thực hành chế biến pasta

Thời gian: 8 giờ

- Chế biến mì Ý
- Mì ý với sốt cà chua (Spaghetti with tomato sauce)

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn chính (main course)

Thời gian: 60 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được các loại nguyên vật liệu.
- Chế biến được một số món ăn chính từ nguyên liệu: hải sản, thịt, gia cầm

2. Nội dung

4.1. Chế biến món chính từ hải sản

Thời gian: 20 giờ

- Cua bẻ nhồi bỏ lò/ Crabe farcie
- Tôm nướng xốt mikado/ Shimp grill with sauce mikado
- Cá sốt chanh bơ
- Cá hồi sốt chanh dây
- Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

4.2. Chế biến món chính từ thịt

Thời gian: 20 giờ

- Bò nấu vang đỏ vùng Bourgeoise
- Bò beefsteak sốt tiêu xanh
- Thăn lợn tẩm bột
- Thịt heo nấu kiểu Hungari
- Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

4.3. Chế biến món chính từ gia cầm

Thời gian: 20 giờ

- Duck with orange sauce / vịt nấu cam
- Braised chicken Marengo style / gà nấu kiểu Marengo
- Chicken sauté chasseur / gà nấu kiểu thợ săn
- Vịt om kiểu Đức.

Ôn tập

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 5: Tham khảo một số thực đơn

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Tham khảo, xây dựng một số thực đơn món Âu bao gồm món khai vị, món chính và món tráng miệng

2. Nội dung

5.1 Xây dựng thực đơn món ăn Pháp

Thời gian: 4 giờ

5.2 Xây dựng thực đơn món ăn Đức

Thời gian: 4 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Xưởng thực hành bếp được trang bị thật đầy đủ thiết bị, máy móc.

2. Trang thiết bị máy móc: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ đông, máy hút mùi, máy hút khói, hệ thống phòng cháy chữa cháy, máy hút chân không đóng gói.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

* Học liệu:

* Dụng cụ: Nồi inox 15cm, nồi inox 20cm, nồi inox 30 cm, chảo inox 15cm, chảo inox 20cm, chảo inox 30cm, xung hấp inox, dao, thớt, chén sứ trắng, đĩa sứ trắng tròn, đĩa sứ trắng vuông, muỗng inox, đũa gỗ, dao inox cán gỗ (dao chặt, dao thái, dao bào)

* Nguyên vật liệu: Các loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, thực phẩm đóng hộp (cà chua, nấm...), các loại gia vị khô (muối, tiêu, đường...), các loại gia vị nước (xì dầu, kicap, dầu mè, dầu hào...) đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được cung cấp đầy đủ cho Sinh viên trước khi học thực hành.

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến món Âu.

- Kỹ năng:

- Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn Âu.

- Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng Âu.

- Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

- Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

- Trang bị cho người học các kỹ năng về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá
 - Kiểm tra định kỳ: 01 bài
 - Kiểm tra định kì: 6 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc môn học:
 - + Hình thức: Thực hành
 - + Thời gian: 90 phút
 - + Thang điểm: 10

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.
 - Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống
 - Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.
 - Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.
 - Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.
 - Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.
 - Khi dạy thực hành:
 - + Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.
 - + Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.
 - + Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.
- Đối với người học:
 - Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
 - Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn
 - Học thực hành:

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.
- + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Bài 2, Bài 4

4. Tài liệu tham khảo:

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
- Đông A Sáng (2004), *Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*. NXB Văn hoá thông tin
- *Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng* của trường Đại học Thương Mại.
- *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* của dự án VIE002.
- *Giáo trình hóa sinh* của trường Đại học Thương Mại.
- *Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU* của trường ĐH Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, *Bảng thành phần hóa học*.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải (2001), *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuý (1996), *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- *The theory of catering* của Kinton ceserani & Foskett.
- 2000, *Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine*, NXB Khoa học xã hội.
- Trịnh Huy Hoà, *Đối thoại với các nền văn hoá thế giới*, NXB trẻ.
- Vũ hữu Nghị (1991), *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov (1990), *Người Nhật*, NXB tổng hợp Hậu giang.
- Phan Văn Hoàn (2006), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.
- Hoàn Thị Như Huy (2006), *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Thanh niên.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ (2008), *Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề*.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN BÁNH VÀ TRÁNG MIỆNG Á

Tên mô đun: Chế biến món bánh và tráng miệng Á

Mã mô đun: MD17

Thời gian thực hiện mô đun: 150 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 112 giờ; Kiểm tra 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á thuộc nhóm các môn học, mô đun bắt buộc trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”, học song song với các môn Chế biến món ăn cơ bản, chế biến món ăn Việt Nam.

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

2. Tính chất:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á là mô đun quan trọng thứ hai trong chương trình.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Có kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu á.

- Biết được các phương pháp chế biến món bánh Á và món tráng miệng Á.

2. Về kỹ năng:

- Lựa chọn được các nguyên liệu phù hợp để chế biến món bánh Á

- Chế biến được một số loại bánh Á.

- Chế biến được một số loại chè

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tự học, tham khảo tài liệu liên quan đến môn học để vận dụng vào hoạt động học tập.

- Vận dụng được các kiến thức tự nghiên cứu, học tập và kiến thức, kỹ năng đã được học để hoàn thiện các kỹ năng liên quan đến môn học một cách khoa học, đúng quy định.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Bài 1: Khái quát về bánh Á	6	6	0	
	1.1 Vai trò của bánh Á	1	1		
	1.2 Phân loại bánh Á	1	1		
	1.3 Thiết bị dụng cụ chế biến bánh Á	1	1		
	1.4 Nguyên liệu chế biến bánh				

	Á 1.5 Phương pháp chế biến bánh Á	1 2	1 2		
2.	Bài 2: Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản 2.1 Kỹ thuật chế biến bột thô 2.2 Kỹ thuật chế biến bột tinh	4 2 2	4 2 2	0	0
3.	Bài 3: Kỹ thuật chế biến vỏ bánh 3.1 Kỹ thuật chế biến bột giống 3.2 Kỹ thuật sù bột	4 2 2	4 2 2	0	0
4.	Bài 4: Kỹ thuật chế biến nhân bánh 4.1 Kỹ thuật chế biến nhân ngọt 4.2 Kỹ thuật chế biến nhân mặn. 4.3 Kỹ thuật chế biến khác.	4 1 1 2	4 1 1 2	0	0
5.	Bài 5: Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á 5.1 Phân loại món ăn tráng miệng Á 5.2 Kỹ thuật chế biến chè 5.3 Kỹ thuật chế biến kẹo 5.4 Kỹ thuật chế biến mứt 5.5 Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng khác 5.6 Kỹ thuật chế biến bánh và món tráng miệng Á nâng cao	10 1 2 2 2 2 1	10 1 2 2 2 2 1	0	0
6.	Bài 6: Thực hành chế biến các loại bánh Á 6.1 Bánh chay 6.2 Bánh giò 6.3 Bánh bột lọc 6.4 Bánh bao nhân thịt 6.5 Bánh ít nhân dừa 6.6 Bánh bèo 6.7 Bánh mì hấp 6.8 Bánh tôm Kiểm tra 6.9 Bánh rán vùng	122 4 5 5 5 5 4 5 5 3 4		112 4 5 5 5 5 4 5 5 4 4	10 3

6.10 Bánh xèo nam bộ	4		4	
6.11 Chè hạt sen long nhãn	4		4	
6.12 Thạch rau câu	4		4	
6.13 Bánh ram ít	4		4	
6.14 Xôi vị	4		4	
6.15 Kẹo lạc thanh	4		4	
6.16 Mứt dâu tây	4		4	
Kiểm tra	3			3
6.17 Bánh dày đỗ	4		4	
6.18 Mứt dừa	5		5	
6.19 Mứt gừng	5		5	
6.20 Bánh đậu xanh Nam bộ	5		5	
6.21 Bánh su sê	5		5	
6.22 Bánh pía	5		5	
6.23 Bánh da lợn	4		4	
6.24 Bánh chuối nướng	5		5	
6.25 Bánh cuốn	4		4	
Kiểm tra	4			4
Cộng	150	28	112	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về bánh Á

Thời gian 6giờ

1. Mục tiêu

Học xong bài này, người học có khả năng:

+ Trình bày được vai trò của bánh Á, các trang thiết bị chế biến và phương pháp chế biến bánh Á

+ Phân biệt được các loại bánh Á

2. Nội dung bài

1.1. Vai trò của bánh Á.

Thời gian: 1 giờ

1.2. Phân loại bánh Á

Thời gian: 1 giờ

1.3. Thiết bị dụng cụ chế biến bánh Á

Thời gian: 1 giờ

1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

Thời gian: 1 giờ

1.5. Phương pháp chế biến bánh Á

Thời gian: 1 giờ

Bài 2 Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

Thời gian: 4giờ

1. Mục tiêu

Học xong bài này, người học có khả năng:

+ Trình bày được kỹ thuật chế biến bột thô và bột tinh,

2. Nội dung

2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô

Thời gian: 2 giờ

2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh

Thời gian: 2 giờ

Bài 3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

Thời gian: 4giờ

1. Mục tiêu

Học xong bài này, người học có khả năng:

+ Trình bày được kỹ thuật chế biến vỏ bánh

2. Nội dung

3.1. Kỹ thuật chế biến bột giồng

Thời gian: 2 giờ

3.2. Kỹ thuật sù bột

Thời gian: 2 giờ

Bài 4 Kỹ thuật chế biến nhân bánh

Thời gian: 4giờ

1. Mục tiêu

Học xong bài này, người học có khả năng:

+ Trình bày được kỹ thuật chế biến nhân bánh ngọt, mặn

+ Trình bày được kỹ thuật chế biến một số loại bánh cơ bản.

2. Nội dung

4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt

Thời gian: 1 giờ

4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn

Thời gian: 1 giờ

4.3. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh cơ bản

Thời gian: 2 giờ

4.3.1. Kỹ thuật chế biến bánh làm chín bằng nước

4.3.2. Kỹ thuật chế biến bánh làm chín bằng hơi nước

4.3.3. Kỹ thuật chế biến bánh làm chín bằng chất béo

Bài 5. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á

Thời gian: 10giờ

1. Mục tiêu

Học xong bài này, người học có khả năng:

+ Phân loại các món ăn tráng miệng Á

+ Trình bày được kỹ thuật chế biến chè, kẹo, mứt.

2. Nội dung bài

5.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á

Thời gian: 1 giờ

5.2. Kỹ thuật chế biến chè

Thời gian: 2 giờ

5.2.1. Kỹ thuật chế biến chè loãng

Thời gian: 2 giờ

5.2.2. Kỹ thuật chế biến chè đặc

Thời gian: 2 giờ

5.3. Kỹ thuật chế biến kẹo

Thời gian: 2 giờ

5.4. Kỹ thuật chế biến mứt

Thời gian: 2 giờ

5.4.1. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt nhuyễn

Thời gian: 2 giờ

5.4.2. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt khác

Thời gian: 2 giờ

5.5. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác

Thời gian: 2 giờ

5.6. Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.

Thời gian: 1 giờ

Bài 6: Thực hành chế biến các loại bánh Á Thời gian 122 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

+ Phân loại các món ăn tráng miệng Á

+ Chế biến được các loại bánh.

+ Chế biến được các loại chè

+ Chế biến được các loại kẹo, mứt

2. Nội dung:

6.1 Bánh chay

Thời gian 4 giờ

6.2 Bánh giò

Thời gian 5 giờ

6.3 Bánh bột lọc	Thời gian 5 giờ
6.4 Bánh bao nhân thịt	Thời gian 5 giờ
6.5 Bánh ít nhân dừa	Thời gian 5 giờ
6.6 Bánh bèo	Thời gian 4 giờ
6.7 Bánh mì hấp	Thời gian 5 giờ
6.8 Bánh tôm	Thời gian 5 giờ
Kiểm tra	Thời gian 3 giờ
6.9 Bánh rán vùng	Thời gian 4 giờ
6.10 Bánh xèo nam bộ	Thời gian 4 giờ
6.11 Chè hạt sen long nhãn	Thời gian 4 giờ
6.12 Thạch rau câu	Thời gian 4 giờ
6.13 Bánh ram ít	Thời gian 4 giờ
6.14 Xôi vị	Thời gian 4 giờ
6.15 Kẹo lạc thanh	Thời gian 4 giờ
6.16 Mứt dâu tây	Thời gian 4 giờ
Kiểm tra	Thời gian 3 giờ
6.17 Bánh dày đỗ	Thời gian 4 giờ
6.18 Mứt dừa	Thời gian 5 giờ
6.19 Mứt gừng	Thời gian 5 giờ
6.20 Bánh đậu xanh Nam bộ	Thời gian 5 giờ
6.21 Bánh su sê	Thời gian 5 giờ
6.22 Bánh pía	Thời gian 5 giờ
6.23 Bánh da lợn	Thời gian 4 giờ
6.24 Bánh chuối nướng	Thời gian 5 giờ
6.25 Bánh cuốn	Thời gian 4 giờ
Kiểm tra	Thời gian: 4 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

2. Trang thiết bị máy móc: Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

* Học liệu:

* Dụng cụ: Nồi inox 15cm, nồi inox 20cm, nồi inox 30 cm, chảo inox 15cm, chảo inox 20cm, chảo inox 30cm, xung hấp inox, dao, thớt, chén sứ trắng, đĩa sứ trắng tròn, đĩa sứ trắng vuông, muỗng inox, đũa gỗ, dao inox cán gỗ (dao chặt, dao thái, dao bào)

* Nguyên vật liệu: Các loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, thực phẩm đóng hộp, các loại gia vị khô (muối, tiêu, đường...), các loại gia vị nước (xì dầu, dầu mè, dầu hào...) đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, được cung cấp đầy đủ cho Sinh viên trước khi học thực hành.

Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các

loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,..... Nguyên vật liệu tươi sống, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Nhận biết được các loại thực phẩm;

- Kỹ năng:

+ Sơ chế được các loại thực phẩm

+ Chế biến được các món ăn bánh và tráng miệng Á cơ bản

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Ghi chép bài đầy đủ.

+ Thực hành chế biến các món bánh và tráng miệng Á và kiểm tra kết thúc môn bằng hình thức thực hành.

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá

Số lượng bài kiểm tra: 06 bài

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

- Kiểm tra định kì: 5 bài kiểm tra thực hành.

- Kiểm tra kết thúc môn học:

+ Hình thức: Kiểm tra thực hành

+ Thang điểm 10

+ Thời gian: 90 – 120 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- Khi dạy thực hành:

+ Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

+ Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

+ Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm

- Đối với người học:
 - Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
 - Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn
- Học thực hành:
 - + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
 - + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.
 - + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

- Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, 1998, *500 món ăn Á-Âu*- NXB Khoa học và kỹ thuật,
- Trịnh Cao Khải, 2007– *Lý thuyết chế biến món ăn* – Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội,
- Phan Văn Hoàn, 2006, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, 2005, *Kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Thanh niên.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG ÂU

Tên mô đun: Chế biến bánh và món tráng miệng Âu

Mã mô đun: MD18

Thời gian thực hiện mô đun: 150 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 112 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu là mô đun quan trọng, được giảng dạy sau các môn học: thương phẩm an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng và Chế biến bánh và món tráng miệng Á.

2. Tính chất:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, là mô đun bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề tự chọn trong chương trình khung trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Giải thích được vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu
- Liệt kê được các căn cứ để phân loại bánh.
- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Care thận, chính xác trong việc lựa chọn nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

2. Về kỹ năng:

- Thực hành chế biến được các loại bánh và món tráng miệng Âu

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.
- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu	8	8	0	0
	1.1. Vai trò của bánh và món ăn	1	1		

	tráng miệng Âu 1.2. Phân loại bánh Âu 1.3. Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu 1.4. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	2 3 2	2 3 2		
2	Bài 2: Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản 2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly 2.2. Kỹ thuật chế biến kem Patissier 2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise 2.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ Kiểm tra	16 3 3 4 5 1	5 1 1 1 2	10 2 2 3 3	1 1
3	Bài 3: Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản 3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux 3.2. Kỹ thuật chế biến bột gấp 3.3. Kỹ thuật chế biến bột Genoise 3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men 3.5. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng Kiểm tra	16 3 3 3 3 3 1	5 1 1 1 1 1	10 2 2 2 2 2	1 1
4	Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu 4.1. Kỹ thuật chế biến kem xốp 4.2. Kỹ thuật chế biến kem đá 4.3. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác Kiểm tra	50 5 5 36 4	10 3 3 4	36 2 2 32	4 4
	Bài 5: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao 5.1. Kem Bavarian 5.2. Kem Caramen 5.3. Bánh tart hoa quả thập cẩm 5.4. Bánh gato cuộn 5.5. Kỹ thuật chế biến bánh gato kem 5.6. Kỹ thuật chế biến bánh mì dài 5.7. Bánh Chocolate nut 5.8. Kỹ thuật chế bánh nho dài	60	0	56 4 4 5 4 5 5 4 4	4

	5.9. Kỹ thuật chế biến bánh Sampa			4	
	5.10. Kỹ thuật chế biến cookies			4	
	5.11. Kỹ thuật chế biến bánh Opera			5	
	5.12. Kỹ thuật chế biến bánh Pate-chuse			4	
	5.13 Kỹ thuật chế biến bánh pie táo			4	
	Kiểm tra				4
	Cộng	150	28	112	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về bánh và món tráng miệng Âu

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Giải thích được vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu
- Liệt kê được các căn cứ để phân loại bánh.
- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Cần thận, chính xác trong việc lựa chọn nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

2. Nội dung bài:

1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 1 giờ

1.2. Phân loại bánh Âu

Thời gian: 2 giờ

1.3. Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 3 giờ

1.4. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 2 giờ

Bài 2: Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Mô tả được qui trình chế biến các loại kem cơ bản.
- Chế biến được các loại kem cơ bản.
- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại kem cơ bản.

2. Nội dung bài:

2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly

Thời gian: 3 giờ

2.2. Kỹ thuật chế biến kem Patisier

Thời gian: 3 giờ

2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise

Thời gian: 4 giờ

2.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ

Thời gian: 5 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 3: Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Mô tả được qui trình chế biến các loại bột cơ bản.
- Chế biến được các loại bột cơ bản.

- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại bột cơ bản

2. Nội dung bài:

3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux	Thời gian: 3 giờ
3.2. Kỹ thuật chế biến bột gập	Thời gian: 3 giờ
3.3. Kỹ thuật chế biến bột Genoise	Thời gian: 3 giờ
3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men	Thời gian: 3 giờ
3.5. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng	Thời gian: 3 giờ
Kiểm tra	Thời gian: 01 giờ

Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 50 giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Mô tả được quy trình chế biến các loại bánh ứng dụng.
- Chế biến được các loại bánh ứng dụng.
- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại bánh ứng dụng.

2. Nội dung bài:

4.1. Kỹ thuật chế biến kem xốp	Thời gian: 5 giờ
4.2. Kỹ thuật chế biến kem đá	Thời gian: 5 giờ
4.3. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác	Thời gian: 36 giờ
4.3.1 Kỹ thuật chế biến bánh Genoise	Thời gian 4 giờ
4.3.2 Kỹ thuật chế biến bánh gỏi	Thời gian 4 giờ
4.3.3 Kỹ thuật chế biến bánh choux	Thời gian 4 giờ
4.3.4 Kỹ thuật chế biến bánh pizza	Thời gian 4 giờ
4.3.5 Kỹ thuật chế biến bánh sừng bò	Thời gian 4 giờ
4.3.6 Kỹ thuật chế biến bánh hamburger	Thời gian 4 giờ
4.3.7 Kỹ thuật chế biến bánh mì xúc xích	Thời gian 4 giờ
4.3.8 Kỹ thuật chế biến bánh crepe	Thời gian 2 giờ
4.3.9 Kỹ thuật chế biến chuối cắt đốt rượu rum.	Thời gian 2 giờ
Kiểm tra	Thời gian: 4 giờ

Bài 5: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao

1. Mục tiêu của bài:

- Mô tả được quy trình chế biến các loại bánh nâng cao.
- Chế biến được các loại bánh ứng dụng.
- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại bánh ứng dụng.

2. Nội dung bài:

5.1 Kem Bavarian	Thời gian: 04 giờ
5.2 Kem Caramen	Thời gian: 04 giờ
5.3. Bánh tart hoa quả thập cẩm	Thời gian: 05 giờ

5.4. Bánh gato cuộn	Thời gian: 04 giờ
5.5. Kỹ thuật chế biến bánh gato kem	Thời gian: 05 giờ
5.6. Kỹ thuật chế biến bánh mì dài	Thời gian: 05 giờ
5.7. Bánh Chocolate nut	Thời gian: 04 giờ
5.8. Kỹ thuật chế bánh nho dài	Thời gian: 04 giờ
5.9. Kỹ thuật chế biến bánh Sampa	Thời gian: 04 giờ
5.10. Kỹ thuật chế biến cookies	Thời gian: 04 giờ
5.11. Kỹ thuật chế biến bánh Opera	Thời gian: 05 giờ
5.12. Kỹ thuật chế biến bánh Pate-chuse	Thời gian: 04 giờ
5.13 Kỹ thuật chế biến bánh pie táo	Thời gian: 04 giờ

Kiểm tra
giờ

Thời gian: 04

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

2. Trang thiết bị máy móc: Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,..... Nguyên vật liệu tươi sống, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

* Kiến thức: Vai trò, vị trí của bánh Âu, kiến thức về nguyên liệu, iến thức chế biến các loại kem, bọt, công thức bánh Âu cơ bản và nâng cao.

* Kỹ năng: Thực hành chế biến được các loại bánh và món tráng miệng Âu

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá:

+ Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

+ Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút; 2 bài kiểm tra thực hành

+ Kiểm tra kết thúc môn học:

+ Hình thức: thực hành

+ Thang điểm 10.

+ Thời gian: 120 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+Thuyết trình, giảng giải

+Đưa tình huống thực tiễn, đặt câu hỏi

+ Nêu vấn đề, minh họa nội dung bằng ảnh, hình động

+ Chia nhóm thảo luận

+ Hướng dẫn học sinh rút ra kết luận khoa học để khái quát vấn đề hoặc phân tích nội dung đưa ra qui trình

+ Hướng dẫn một số kỹ năng minh họa cho kiến thức

- *Đối với giáo viên:*

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế về văn hóa ẩm thực, chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- Khi dạy thực hành:

+ Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài

+ Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần

+ Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với người học:*

- Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm

- Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 3, 4, 5

4. Tài liệu tham khảo:

- Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, *500 món ăn á - Âu- NXB khoa học và kỹ thuật* , 1998.

- Lê Thanh Xuân, *Lý thuyết cơ sở ăn uống*, 2002.
- Trịnh Cao Khải - *Lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.
- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
- Đông A Sáng, Trà - *Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin 2004.
- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giáy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani &Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.
- Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, *Kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, *Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề*, 2008

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN NGHIỆP VỤ BÀN CƠ BẢN 1

Tên mô đun: Nghiệp Vụ bàn cơ bản 1

Mã mô đun: MD19

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ; (Lý thuyết: 28giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập 58 giờ; Kiểm tra:4 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

+ Nghiệp vụ bàn cơ bản 1 là mô đun được giảng dạy song song với các môn học, mô đun chuyên môn nghề :Xây dựng thực đơn, quản trị tác nghiệp, quản lý chất lượng.

2. Tính chất:

+ Nghiệp vụ bàn cơ bản 1 là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức đào tạo nghề tự chọn trong chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Xác định được vai trò, vị trí, chức năng và nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;

- Trình bày được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên;

- Nêu được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động;

- Nhận biết được tính chất, đặc điểm của các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng;

2. Về kỹ năng:

- Thực hiện chính xác các kỹ thuật đặt bàn ăn, kỹ thuật phục vụ cơ bản và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu/Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

- Xử lý các tình huống trong quá trình phục vụ khách ăn uống nhanh chóng, hiệu quả và làm hài lòng mọi khách hàng;

- Giao tiếp tốt với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức chủ động học tập, tự rèn luyện để có khả năng phục vụ ăn uống trong các nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng	4	4	0	
	1. Khái niệm, vai trò, vị trí của nhà hàng	1	1	0	
	2.Đặc điểm kinh doanh nhà hàng	1	1	0	

	3.Phân loại nhà hàng	2	2	0	
2	Bài 2: Tổ chức lao động trong nhà hàng	8	7	0	1
	1.Cơ cấu tổ chức lao động trong nhà hàng	1	1	0	
	2.Nhiệm vụ của các chức danh	2	2	0	
	3.Những yêu cầu đối với nhân vụ phục vụ ăn uống	2	2	0	
	4.Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn.	2	2	0	
	Kiểm tra	1			1
3	Bài 3: Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống và tiêu chuẩn vệ sinh trong kinh doanh nhà hàng	16	9	0	1
	1.Các trang thiết bị trong nhà hàng	1	1	0	
	2.Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống	1	1	0	
	3.Vệ sinh trong kinh doanh nhà hàng	8	2	6	
	4.Thực đơn	1	1	0	
	5.Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc Thực đơn một bữa ăn	3	3	0	
	6.Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống	1	1	0	
	Kiểm tra	1			1
4	Bài 4: Kỹ thuật phục vụ ăn uống trong nhà hàng	62	8	52	2
	1.Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn	16	2	14	
	2.Kỹ thuật sử dụng khay	4	1	3	
	3.Kỹ thuật đặt bàn ăn kiểu Âu, kiểu Á	20	2	18	
	4.Kỹ thuật phục vụ cơ bản	4	1	3	
	5.Kỹ thuật thay đặt dụng cụ ăn uống cho khách	4	0	4	
	6.Kỹ thuật phục vụ xúp	4	1	3	
	7.Phục vụ đồ uống trong bữa ăn	6	1	5	
	8.Kỹ thuật thay gạt tàn	2	0	2	
	Kiểm tra	2			2
	Tổng	90	28	58	4

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng
4giờ

Thời gian:

1. Mục tiêu bài:

- Trình bày được khái niệm, vai trò và vị trí của nhà hàng trong kinh doanh du lịch;
- Nêu được các đặc điểm của kinh doanh nhà hàng về sản phẩm, lao động, những thuận lợi và trở ngại trong hoạt động kinh doanh;
- Phân loại được các nhà hàng;
- Quan tâm, ham thích tìm hiểu về nghiệp vụ nhà hàng và quản trị nhà hàng.

2. Nội dung bài:

1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng

Thời gian:

1giờ

1.1. Khái niệm nhà hàng

1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng

1.2.1. Vai trí của nhà hàng

1.2.2. Vị trí của nhà hàng

2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

Thời gian:

1giờ

2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng

2.2. Đặc điểm về lao động

2.3. Những thuận lợi trong kinh doanh nhà hàng

2.4. Những trở ngại trong hoạt động kinh doanh của nhà hàng

3. Phân loại nhà hàng

Thời gian:

2giờ

3.1. Phân loại nhà hàng theo mức độ liên kết

3.2. Phân loại nhà hàng theo quy mô

3.3. Phân loại nhà hàng theo chất lượng phục vụ

3.4. Phân loại nhà hàng theo hình thức phục vụ

3.5. Các tiêu chí phân loại khác

3.5.1. Phân loại nhà hàng theo hình thức sở hữu

3.5.2. Phân loại nhà hàng theo các đặc điểm món ăn, đồ uống

Bài 2: Tổ chức lao động trong nhà hàng

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Trình bày được nhiệm vụ của các chức danh và cách thức tổ chức ca làm việc của nhà hàng;
- Lí giải được những yêu cầu đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- Vẽ được sơ đồ tổ chức của nhà hàng - nơi người học làm việc hoặc thực tập;
- Phân tích được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn;
- Chủ động rèn luyện để đáp ứng tốt nhất các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- Tích cực tạo lập mối quan hệ phù hợp trong bộ phận phục vụ ăn uống và với các bộ phận khác trong khách sạn.

2. Nội dung bài:

1. Cơ cấu tổ chức lao động trong nhà hàng

Thời gian: 1giờ

1.1. Sơ đồ tổ chức nhà hàng

1.2. Tổ chức ca làm việc

1.2.1. Các ca lao động trong ngày

1.2.2. Nội dung làm việc của từng ca

2. Nhiệm vụ của các chức danh

Thời gian: 2giờ

2.1. Nhiệm vụ của Trưởng bộ phận ẩm thực (Maitre d' hotel)

2.2. Nhiệm vụ của Trưởng bộ phận nhà hàng

2.3. Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống

2.4. Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc

3. Những yêu cầu đối với nhân viên phục vụ ăn uống

Thời gian: 2giờ

3.1. Yêu cầu về chuyên môn nghiệp vụ

3.2. Yêu cầu về kỹ năng giao tiếp

3.3.1. Sức khỏe

3.3.2. Ngoại dáng

3.4. Yêu cầu về tư cách đạo đức

3.5. Yêu cầu về trang phục

4. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn

Thời gian: 2giờ

4.1. Với bộ phận Bếp

4.1.1. Bộ phận Bếp

4.1.2. Bộ phận Phục vụ ăn uống

4.1.3. Cùng phối hợp

4.2. Với bộ phận Bar

4.2.1. Bộ phận Bar

4.2.2. Bộ phận Phục vụ ăn uống

4.2.3. Cùng phối hợp

4.3. Với bộ phận Buồng

4.3.1. Bộ phận Buồng

4.3.2. Bộ phận Phục vụ ăn uống

4.3.3. Cùng phối hợp

4.4. Với bộ phận khác

4.4.1. Với bộ phận Lễ tân

4.4.2. Với bộ phận Nhân sự

4.4.3. Với bộ phận Kỹ thuật và bảo dưỡng

4.4.4. Với bộ phận An ninh

4.4.5. Với bộ phận Kế toán

4.4.6. Với bộ phận Kinh doanh và bán hàng

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Bài 3: Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống và tiêu chuẩn vệ sinh trong kinh doanh nhà hàng.

16 giờ

Thời gian:

1. Mục tiêu bài :

- Liệt kê được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống, thực đơn thông dụng tại nhà hàng;

- Nêu được tính chất, cách sử dụng và bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống cơ bản;

- Lí giải được tầm quan trọng và yêu cầu vệ sinh trong kinh doanh nhà hàng;

- Chỉ ra được các phương pháp vệ sinh hiệu quả;

- Trình bày được đặc điểm của các bữa ăn trong ngày và cấu trúc từng bữa ăn;

- Sử dụng và bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hiệu quả;

- Xác định được tầm quan trọng của các kiến thức, kỹ năng phục vụ ăn uống và quan tâm đến nhu cầu của khách hàng;

- Cẩn thận, tiết kiệm trong bảo quản và sử dụng hiệu quả các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống;

- Có ý thức và thói quen chuyên nghiệp trong giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi làm việc, đảm bảo an ninh, an toàn khi làm việc tại nhà hàng

2. Nội dung bài:

1. Các trang thiết bị trong nhà hàng

Thời gian: 1 giờ

1.1. Hệ thống âm thanh ánh sáng

1.1.1. Hệ thống chiếu sáng

1.1.2. Hệ thống âm thanh

1.2. Các loại thiết bị, máy móc

1.3. Xe đẩy phục vụ

2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống

Thời gian: 1 giờ

2.1. Đồ gỗ

2.1.1. Tính chất

2.1.2. Phân loại

2.1.3. Cách sử dụng và bảo quản

2.2. Đồ vải

2.2.1. Tính chất

2.2.2. Phân loại

2.2.3. Cách sử dụng và bảo quản

2.3. Đồ sành sứ

2.3.1. Tính chất

2.3.2. Phân loại

2.3.3. Cách sử dụng và bảo quản

2.4. Đồ sành sứ

2.4.1. Tính chất

2.4.2. Phân loại

2.4.3. Cách sử dụng và bảo quản

2.5. Đồ kim loại

2.5.1. Tính chất

2.5.2. Phân loại

2.5.3. Cách sử dụng và bảo quản

3. Vệ sinh trong kinh doanh nhà hàng

Thời gian: 8 giờ

3.1. Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng

3.1.1. Tầm quan trọng của giữ gìn vệ sinh đúng tiêu chuẩn

3.1.2. Vệ sinh cá nhân của nhân viên phục vụ ăn uống

3.1.3. Vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh

3.1.4. Vệ sinh dụng cụ ăn uống

3.1.5. Vệ sinh thực phẩm

3.2. Các thiết bị, dụng cụ, hoá chất và phương pháp làm vệ sinh

3.2.1. Thiết bị, dụng cụ làm vệ sinh

3.2.2. Hoá chất làm vệ sinh

3.2.3. Phương pháp làm vệ sinh

4. Thực đơn

Thời gian: 1 giờ

4.1. Khái niệm, ý nghĩa của thực đơn

4.1.1. Khái niệm thực đơn

4.1.2. Ý nghĩa của thực đơn

4.2. Các loại thực đơn

4.2.1. Phân loại thực đơn theo giáo sư Graham Chandler

4.2.2. Phân loại theo các căn cứ

4.2.5. Theo tính chất bữa ăn

4.3. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

4.4. Nội dung và cách thức trình bày thực đơn

5. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn

Thời gian: 3 giờ

5.1. Bữa ăn sáng

5.2. Bữa ăn trưa

5.3. Bữa ăn tối

6. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống

Thời gian: 1 giờ

6.1. Cách ăn theo thứ tự thực đơn

6.1.1. Cách ăn theo thứ tự thực đơn Âu

6.1.2. Cách ăn theo thứ tự thực đơn Á

6.2. Dụng cụ ăn và cách sử dụng

6.2.1. Ăn kiểu Âu

6.2.2. Ăn kiểu Á

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 4 : Kỹ thuật phục vụ ăn uống trong nhà hàng

Thời gian: 62 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Trình bày được nguyên tắc chung trong trải gấp khăn bàn, khăn ăn; nguyên tắc đặt bàn theo các kiểu ăn khác nhau;

- Phân biệt được hình thức phục vụ ăn uống kiểu Mỹ, kiểu Nga, kiểu gia đình, kiểu Âu, kiểu Á;

- Làm được thành thạo các việc trải, gấp khăn bàn, khăn ăn, sử dụng khay, đặt bàn, phục vụ món ăn, đồ uống trong các bữa ăn và các thao tác kỹ thuật khác có liên quan đến phục vụ;

- Chủ động, tích cực trong luyện kỹ năng phục vụ khách ăn uống.

2. Nội dung bài:

1. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn

Thời gian: 16 giờ

1.1. Trải, gấp khăn bàn

1.1.1 Trải khăn bàn

1.1.2. Gấp khăn bàn

1.2. Trải, gấp khăn ăn

1.2.1. Trải khăn ăn

1.2.2. Gấp khăn ăn

2. Kỹ thuật sử dụng khay

Thời gian: 4 giờ

2.1. Tác dụng và đặc điểm của khay

2.2. Chọn khay

2.3. Kỹ thuật sắp đặt trên khay

2.4. Kỹ thuật mang khay

2.4.1. Mang khay tầm thấp

2.4.2. Mang khay tầm cao

2.4.3. Mang khay tầm trung bình

2.5. Lấy đồ ra khỏi khay

3. Kỹ thuật đặt bàn ăn kiểu Âu, kiểu Á

Thời gian: 20 giờ

3.1. Trình tự, tiêu chuẩn nguyên tắc chung

3.1.1. Chuẩn bị

3.1.2. Trải khăn bàn

3.1.3. Nguyên tắc đặt bàn

3.1.4. Xếp ghế

3.1.5. Kiểm tra

3.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn kiểu Âu theo thực đơn cố định (Set menu)

3.2.1. Kỹ thuật đặt bàn điểm tâm kiểu Âu theo thực đơn cố định (Set menu)

3.2.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối kiểu Âu theo thực đơn cố định (Set menu)

3.2.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn tiệc kiểu Âu

3.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn kiểu Á

3.3.1. Kỹ thuật đặt bàn điểm tâm kiểu Á theo thực đơn cố định (Set menu)

3.3.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối kiểu Á theo thực đơn cố định (Set menu)

3.4. Kỹ thuật đặt bàn ăn chọn món kiểu Âu

3.4.1. Kỹ thuật đặt bàn chọn món điểm tâm kiểu Âu

3.4.2. Kỹ thuật đặt bàn chọn món trưa, tối kiểu Âu

3.5. Kỹ thuật đặt bàn ăn chọn món kiểu Á

3.5.1. Kỹ thuật đặt bàn chọn món điểm tâm kiểu Á

3.5.2. Kỹ thuật đặt bàn chọn món trưa, tối kiểu Á

4. Kỹ thuật phục vụ cơ bản

Thời gian: 4 giờ

4.1. Phục vụ kiểu Mỹ (Plate service)

4.2. Phục vụ kiểu gia đình (Family service)

4.3. Phục vụ kiểu Anh (Silver service)

5. Kỹ thuật thay đặt dụng cụ ăn uống cho khách

Thời gian: 4 giờ

5.1. Dọn bàn sau mỗi món ăn

5.1.1. Thu dọn món khai vị và tráng miệng

5.1.2. Thu dọn món ăn chính

5.2. Đặt dụng cụ ăn uống vào cho khách

5.3. Dọn sơ bàn ăn

5.4. Lưu ý khi thu dọn

6. Kỹ thuật phục vụ xúp

Thời gian: 4 giờ

- 6.1. Phục vụ bằng bát/chén xúp
- 6.2. Phục vụ bằng âu hoặc liễn xúp
- 7. Phục vụ đồ uống trong bữa ăn
- 7.1. Phục vụ rượu vang

Thời gian: 6giờ

- 7.2. Phục vụ bia, các loại nước đóng hộp, chai
- 7.2.1. Phục vụ bia
- 7.2.2. Phục vụ các loại nước đóng hộp
- 7.3. Phục vụ trà, cà phê
- 8. Kỹ thuật thay gạt tàn
- Kiểm tra

Thời gian: 2giờ

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

- 1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: nhà xưởng
- 2. Trang thiết bị máy móc: Đầy đủ các phương tiện nghe nhìn hỗ trợ
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Băng đĩa, hình ảnh, nguyên vật liệu.
- 4. Các điều kiện khác: nếu có

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

Về kiến thức:

- Xác định được vai trò, vị trí, chức năng và nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;

- Trình bày được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên

- Nêu được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động;

- Nhận biết được tính chất, đặc điểm của các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng;

Về kỹ năng:

- Thực hiện chính xác các kỹ thuật đặt bàn ăn, kỹ thuật phục vụ cơ bản và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu/Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

- Tổ chức phục vụ được các loại tiệc cơ bản trong nhà hàng;

- Xử lý các tình huống trong qui trình phục vụ khách ăn uống nhanh chóng, hiệu quả và làm hài lòng mọi khách hàng;

- Giao tiếp tốt với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức chủ động học tập, tự rèn luyện để có khả năng phục vụ ăn uống trong các nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn.

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá

- Kiểm tra thường xuyên: 0 bài

- Kiểm tra định kỳ: 2 bài kiểm tra viết, 2 bài kiểm thực hành.

- Kiểm tra kết thúc môn học:

+ Hình thức kiểm tra: thực hành ; thời gian 60 phút

+ Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và chế biến món ăn.

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn nhà hàng của Việt Nam nói riêng.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- Đối với người học: Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu tham khảo:

- TS Trịnh Xuân Dũng (2003), *Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng*, NXB Lao động - xã hội Hà nội.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang(2000), *Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng*, Hà nội.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà 2005, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB Thống kê Hà nội.

- TS. Trịnh Xuân Dũng (1999), *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục.

- Trương Sỹ Quý (1996), *Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn-Nhà hàng*, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế.

- Roy Hayter (2001), *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê.

- Donald E. Lundberg (1993), *John R.Walker-The Restaurant, from Concept to Operation*-John Wiley & Son.

- *Managing Food & Beverage service*-Đại học Mỏ Hà Nội.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN THỰC TẬP NGHỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN 2

Tên mô đun: Thực tập nghề chế biến món ăn 2

Mã mô đun: MD20

Thời gian thực hiện mô đun: 800 giờ; (Lý thuyết: 00 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 780 giờ; Kiểm tra: 20 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở là mô đun quan trọng, được thực hiện cuối cùng của chương trình sau khi người học hoàn thành các môn học cơ sở và chuyên ngành trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng.

2. Tính chất:

- Đây là mô đun có thời lượng rất dài, nội dung mô đun kết hợp giữa lý thuyết và thực hành nghề. Mô đun được thực hiện tại các bếp của các nhà hàng, khách sạn 4 đến 5 sao.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao;
- Phân biệt và lựa chọn được nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến;
- Thực hiện được nguyên tắc phối hợp gia vị trong chế biến món ăn;
- Thực hiện được cắt, thái, tĩa hoa trang trí đáp ứng yêu cầu chế biến món ăn;
- Thực hiện chế biến được các món ăn khai vị, món chính và món tráng miệng Á, Âu;

2. Về kỹ năng:

- Thành thạo và thuần thục các quy trình sơ chế, chế biến và trang trí các món ăn Á, Âu.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.
- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng luận 1.1. Phương pháp tiếp cận thực tế	50		0 10	0

	1.2. Hướng dẫn nội dung thực tập 1.3. Biểu mẫu và cách thức viết báo cáo			20 20	
2	Bài 2: Thực tập khái quát về mô hình tổ chức của cơ sở kinh doanh ăn uống 2.1. Tìm hiểu chung về cơ sở thực tập 2.2. Tìm hiểu cơ sở hạ tầng, trang thiết bị bộ phận chế biến 2.3. Tìm hiểu về cách bố trí nhân sự trong bộ phận chế biến	150		45 50 50	5
3	Bài 3: Thực tập các phương pháp làm chín món ăn 3.1. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Việt Nam tại cơ sở 3.2. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Á tại cơ sở 3.3. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Âu tại cơ sở Kiểm tra	150		45 50 50	5
4	Bài 4: Thực tập chuyên sâu về quy trình chế biến món ăn 4.1. Thực hành chế biến các món ăn Việt Nam 4.2. Thực hành chế biến các món ăn Á: Trung Quốc, Thái Lan, Nhật Bản... 4.3. Thực hành chế biến các món ăn Pháp, Mỹ và các nước Châu Âu khác 4.4. Thực hành chế biến các món bánh và các món tráng miệng Á 4.5. Thực hành chế biến các món bánh và các món tráng miệng Âu Kiểm tra	300		55 60 60 60 60	5
5	Bài 5: Thực tập tổng hợp về tổ chức kinh doanh ăn uống 5.1. Tìm hiểu các loại hình phục vụ kinh doanh ăn uống 5.2. Tìm hiểu cách thức quản lý và điều hành doanh nghiệp kinh doanh ăn uống 5.3. Tìm hiểu các loại sổ sách biểu	150		45 50 50	5

	mẫu sử dụng trong kinh doanh ăn uống Kiểm tra				
	Cộng	800	0	780	20

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng luận

Thời gian: 20

giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Đưa ra cách tiếp cận thực tế giúp sinh viên có phương pháp lĩnh hội kiến thức ngoài cơ sở một cách tốt nhất.

- Viết được báo cáo thực tập theo mẫu hướng dẫn những kỹ năng quan sát thấy và được làm tại cơ sở thực tập.

- Có nhận thức đúng đắn về mô đun để hình thành đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, kỷ luật và tinh thần phối kết hợp tốt trong công việc.

2. Nội dung bài:

1.1. Phương pháp tiếp cận thực tế

Thời gian: 10 giờ

1.2. Hướng dẫn nội dung thực tập

Thời gian: 20 giờ

1.3. Biểu mẫu và cách thức viết báo cáo

Thời gian: 20 giờ

Bài 2: Thực tập khái quát về mô hình tổ chức của cơ sở kinh doanh ăn uống

Thời gian: 150

giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

- Mô tả và vẽ được sơ đồ mặt bằng, cách bố trí cơ sở vật chất kỹ thuật - trang thiết bị của cơ sở và khu vực chế biến.

- Mô tả và vẽ được sơ đồ cơ cấu tổ chức nhân sự của cơ sở và bộ phận chế biến.

- Tìm hiểu, phân tích, đánh giá được việc sắp xếp, bố trí trang thiết bị; cơ cấu tổ chức nhân sự của cơ sở và bộ phận chế biến.

- Suu tầm và thống kê được các sơ đồ.

- Vận dụng những kiến thức thu thập được để từ đó rút ra bài học kinh nghiệm về nghề nghiệp cho bản thân.

2. Nội dung bài:

2.1. Tìm hiểu chung về cơ sở thực tập

Thời gian: 45 giờ

2.2. Tìm hiểu cơ sở hạ tầng, trang thiết bị bộ phận chế biến

Thời gian: 50 giờ

2.3. Tìm hiểu về cách bố trí nhân sự trong bộ phận chế biến

Thời gian: 50 giờ

Bài 3: Thực tập các phương pháp làm chín món ăn

Thời gian: 150

giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở như:

+ Thu thập và mô tả được việc chuẩn bị nguyên liệu gia vị, công thức, qui trình

chế biến các món ăn và đánh giá được hiệu quả kinh doanh từ cơ sở.

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu, chế biến và trình bày món ăn.

+ Chế biến được và trình bày hấp dẫn các món ăn Việt Nam cơ bản theo các phương pháp làm chín; một số món ăn phổ biến của châu Á; một số món ăn phổ biến của châu Âu đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

+ Phân tích, tổng hợp và đánh giá được hoạt động kinh doanh ăn uống của cơ sở từ khâu mua vào đến khâu bán ra.

- Có nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp để hình thành đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, tính kỷ luật và tinh thần phối kết hợp tốt trong công việc.

2. Nội dung bài:

3.1. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Việt Nam tại cơ sở

Thời gian: 45 giờ

3.2. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Á tại cơ sở

Thời gian: 50 giờ

3.3. Thực tập các phương pháp làm chín món ăn Âu tại cơ sở

Thời gian: 50 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 5 giờ

Bài 4: Thực tập chuyên sâu về quy trình chế biến món ăn
giờ

Thời gian: 300

1. Mục tiêu của bài:

- Người học có được các kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp từ thực tế tại cơ sở như:

+Sưu tầm được công thức chế biến các món ăn từ cơ sở.

+ Phân tích, tổng hợp và đánh giá được hoạt động kinh doanh ăn uống của cơ sở.

+ Thực hiện được các kỹ năng chuyên sâu về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu, chế biến và trình bày món ăn.

+ Chế biến được và trình bày hấp dẫn các món ăn Việt Nam; Các món ăn phổ biến của châu Á; các món ăn phổ biến của châu Âu theo đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

- Có nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp để hình thành đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, tính kỷ luật và tinh thần phối kết hợp tốt trong công việc.

+ Rèn luyện tác phong làm việc chuyên môn hóa, có ý thức bảo quản trang thiết bị dụng cụ và tiết kiệm nguyên liệu để mang lại hiệu quả kinh doanh cao nhất.

2. Nội dung bài:

4.1. Thực hành chế biến các món ăn Việt Nam

Thời gian: 55 giờ

4.2. Thực hành chế biến các món ăn Á: Trung Quốc, Thái Lan, Nhật Bản...

Thời gian: 60 giờ

3.3. Thực hành chế biến các món ăn Pháp, Mỹ và các nước Châu Âu khác

Thời gian: 60 giờ

4.4. Thực hành chế biến các món bánh và các món tráng miệng

4.4.1. Thực hành chế biến các món bánh và các món tráng miệng Á

Thời gian: 60 giờ

4.4.2. Thực hành chế biến các món bánh và các món tráng miệng Âu

Thời gian: 60

giờ

Kiểm tra

Thời gian: 5 giờ

Bài 5: Thực tập tổng hợp về tổ chức kinh doanh ăn uống

Thời gian: 150

giờ

1. Mục tiêu của bài:

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở như:
- + Phân biệt được các loại hình kinh doanh ăn uống hiện đang được áp dụng tại cơ sở.
- + Phục vụ được các loại hình kinh doanh ăn uống hiện đang được áp dụng tại cơ sở.
- + Đánh giá được hiệu quả kinh doanh của bộ phận chế biến sản phẩm ăn uống.
- + Suu tầm và sử dụng được các sổ sách biểu mẫu cơ sở đang sử dụng
- Có nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp để hình thành đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, tính kỷ luật và tinh thần phối kết hợp tốt trong công việc.
- +Rèn luyện tư duy quản lý kinh doanh, tổ chức quy trình chế biến hiệu quả nhất.

2. Nội dung bài:

5.1. Tìm hiểu các loại hình phục vụ kinh doanh ăn uống *Thời gian: 45 giờ*

5.2. Tìm hiểu cách thức quản lý và điều hành doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Thời gian: 50 giờ

5.3. Tìm hiểu các loại sổ sách biểu mẫu sử dụng trong kinh doanh ăn uống

Thời gian: 50 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết; Cơ sở thực tập.
2. Trang thiết bị máy móc:
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

* Về kiến thức:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao;
- Phân biệt và lựa chọn được nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến;
- Thực hiện được nguyên tắc phối hợp gia vị trong chế biến món ăn;
- Thực hiện được cắt, thái, tĩa hoa trang trí đáp ứng yêu cầu chế biến món ăn;
- Thực hiện chế biến được các món ăn khai vị, món chính và món tráng miệng Á,

Âu;

* Về kỹ năng:

- Thành thạo và thuần thục các quy trình sơ chế, chế biến và trang trí các món ăn Á, Âu.

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.
- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá:

+ Doanh nghiệp đánh giá theo từng nội dung thực tập (70%);

+ Giáo viên hướng dẫn thực tập đánh giá (10%)

+ Báo cáo thực tập sản xuất (20%)

+ Thang điểm 10.

- Thời gian:

+ Lý thuyết:

+ Thực hành:

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các cơ sở chế biến hoặc kinh doanh ăn uống. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học.

+ Thực hành nghề tại các xưởng thực hành thuộc phạm vi nhà trường (có giáo viên hướng dẫn)

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên.

cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý: cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN NGHIỆP VỤ BAR CƠ BẢN

Tên mô đun: Nghiệp vụ Bar cơ bản

Mã mô đun: MD21

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 56 giờ; Kiểm tra: 6 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

+ Kỹ thuật pha chế đồ uống là một mô đun tự chọn trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun này được giảng dạy song song với các môn học, mô đun chuyên môn nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản, Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam và được giảng dạy trước môn học Nghiệp vụ nhà hàng.

2. Tính chất:

+ Kỹ thuật pha chế đồ uống là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành nhằm bổ trợ kiến thức về pha chế cho sinh viên trong chương trình khung trình độ cao đẳng, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn .

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở phục vụ ăn uống.

- Phân tích được nhiệm vụ của các chức danh và lý giải được các yêu cầu đối với từng chức danh

- Liệt kê tên và nêu chính xác công dụng của các trang thiết bị, dụng cụ thông dụng tại quầy bar.

2. Về kỹ năng:

- Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống không cồn và đồ uống có cồn thường gặp. Đảm bảo kỹ thuật, thời gian, tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn khi pha chế và phục vụ.

- Xử lý được một số tình huống, sai phạm xảy ra trong quá trình pha chế và phục vụ.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1	Bài 1: Giới thiệu về Kỹ thuật pha chế đồ uống	10	8	0	2
	1.1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar	2	2		
		2	2		
	1.2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của Bar	2	2		
	1.3. Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ Bar	1	1		
	1.4. Phân loại về Bar	1	1		
	1.5. Trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar	2			2
	Kiểm tra				
2	Bài 2: Kiến thức về các loại đồ uống	9	9	0	1
		4	4	0	
	2.1. Đồ uống không cồn	4	4	0	
	2.2. Đồ uống có cồn	1			1
	Kiểm tra				
3	Bài 3: Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn	37	4	32	1
		8	1	7	
	3.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê	9	1	8	
	3.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả	8	1	7	
	3.3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố (cocktail)	11	1	10	
	3.4. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn	1			1
	Ôn tập Kiểm tra				
4	Bài 4: Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống có cồn	28	5	21	2
	4.1. Các phương pháp pha chế cocktail	2	1	1	
		2	1	1	
	4.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế	2	1	1	
	4.3. Kỹ thuật trang trí cocktail				
	4.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail	2	1	1	
	4.5. Luyện kỹ thuật pha chế và				

	phục vụ các loại đồ uống có cồn Kiểm tra	18 2	1	17	2
5	Bài 5. Xây dựng thực đơn 5.1 Xây dựng thực đơn các món uống có cồn. 5.2 Xây dựng thực đơn các món uống không cồn.	6 3 3	2 1 1	4 2 2	
	Cộng	90	28	56	6

2. Nội dung chi tiết:

**Bài 1: Giới thiệu về Kỹ thuật pha chế đồ uống
giờ**

Thời gian: 10

1. Mục tiêu:

- Tóm tắt được quá trình hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở kinh doanh ăn uống
- Nêu và phân tích được cơ cấu tổ chức bộ máy của Bar, nhiệm vụ của các chức danh, lý giải được yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại bộ phận bar.
- Phân biệt được các loại bar.
- Kể tên và giải thích công dụng của các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar.
- Tự hào về nghề phục vụ bar.

2. Nội dung:

1.1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar Thời gian: 2 giờ

1.1.1. Xuất xứ nghề phục vụ Bar

1.1.2. Tình hình phát triển của nghề phục vụ Bar

1.1.3. Nhu cầu xã hội và khả năng phát triển của nghề phục vụ Bar

1.2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của Bar Thời gian: 2 giờ

1.2.1. Vị trí, chức năng, vai trò nhiệm vụ của Bar

1.2.2. Vị trí

1.2.3. Chức năng, vai trò và nhiệm vụ

1.3. Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ Bar Thời gian: 2 giờ

1.3.1. Yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh cá nhân

1.3.2. Yêu cầu về phẩm chất đạo đức

1.3.3. Yêu cầu về nghiệp vụ chuyên môn

1.3.4. Yêu cầu về kỹ năng giao tiếp

1.4. Phân loại về Bar Thời gian: 1 giờ

1.4.1. Căn cứ vào vị trí của Bar trong nhà hàng và trong khách sạn

1.4.2. Căn cứ vào hình thức hoạt động của Bar

1.5. Trang thiết bị và dụng cụ phục vụ Bar Thời gian: 1 giờ

1.5.1. Hệ thống điều hoà không khí

1.5.2. Hệ thống âm thanh, ánh sáng

1.5.3. Hệ thống tủ lạnh

1.5.4. Các trang thiết bị lắp đặt

1.5.5. Các máy chuyên dụng

1.5.6. Các loại dụng cụ phục vụ Bar

1.5.6.1. Đồ kim loại

1.5.6.2. Đồ thủy tinh

1.5.6.3. Đồ sành sứ

1.5.6.4. Đồ vải

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 2: Kiến thức về các loại đồ uống giờ

Thời gian: 9

1. Mục tiêu:

- Nêu được tên và đặc điểm của các loại đồ uống, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn.

- Phân biệt và giải thích được sự khác biệt của các loại đồ uống, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn.

- Tỉ mỉ, cẩn thận trong pha chế đồ uống. Rèn luyện thái độ ham tìm hiểu các loại đồ uống.

2. Nội dung:

2.1. Đồ uống không cồn

Thời gian: 4 giờ

2.1.1. Khái niệm về đồ uống không cồn

2.1.2. Phân loại về đồ uống không cồn

2.1.3. Đồ uống giải khát

2.1.4. Đồ uống bổ dưỡng

2.1.5. Đồ uống kích thích

2.1.6. Đồ uống chữa bệnh

2.2. Đồ uống có cồn

Thời gian: 4 giờ

2.2.1. Khái niệm về đồ uống có cồn

2.2.2. Giới thiệu các loại đồ uống có cồn

2.2.3. Các loại bia

2.2.4. Các loại rượu vang

2.2.5. Các loại rượu mạnh

2.2.6. Các loại rượu mùi

2.2.7. Các loại cocktail

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 3: Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn giờ

Thời gian: 37

1. Mục tiêu:

- Xác định chính xác quy trình pha chế và phục vụ khách với các loại đồ uống không cồn.

- Pha chế được các loại đồ uống không cồn đúng tiêu chuẩn: trà, cà phê, sinh tố, nước hoa quả, mocktail.

- Cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

2. Nội dung

- | | |
|---|-------------------|
| 3.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê | Thời gian: 8 giờ |
| 3.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả | Thời gian: 9 giờ |
| 3.3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố (cocktail) | Thời gian: 8 giờ |
| 3.4. Luyện tập pha chế các loại đồ uống không cồn | Thời gian: 11 giờ |
| Kiểm tra | Thời gian: 1 giờ |

Bài 4: Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống có cồn
giờ

Thời gian: 28

1. Mục tiêu:

- Mô tả được các phương pháp và giải thích được các nguyên tắc pha chế cocktail.
- Nêu được chính xác các công thức cocktail cơ bản.
- Giải thích được quy trình pha chế cocktail và phục vụ khách
- Pha chế được 10 loại cocktail đạt tiêu chuẩn.
- Phục vụ khách các loại bia, rượu vang, sâm panh, rượu mạnh,
- Sáng tạo, cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

2. Nội dung:

- | | |
|--|-------------------|
| 4.1. Các phương pháp pha chế cocktail | Thời gian: 2 giờ |
| 4.1.1. Phương pháp lắc | |
| 4.1.2. Phương pháp khuấy | |
| 4.1.3. Phương pháp rót trực tiếp | |
| 4.1.4. Phương pháp tạo lớp | |
| 4.1.5. Phương pháp xay | |
| 4.2. Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế | Thời gian: 2 giờ |
| 4.2.1. Kiểm tra công thức | |
| 4.2.2. Chuẩn bị | |
| 4.2.3. Pha chế | |
| 4.2.4. Hoàn thiện sản phẩm | |
| 4.2.5. Phục vụ | |
| 4.3. Kỹ thuật trang trí cocktail | Thời gian: 2 giờ |
| 4.3.1. Các nguyên tắc trang trí | |
| 4.3.2. Các hình thức trang trí | |
| 4.4. Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail | Thời gian: 2 giờ |
| 4.4.1. Xác định rượu nền và các thành phần | |
| 4.4.2. Định lượng | |
| 4.4.3. Phương pháp pha chế và phục vụ | |
| 4.4.4. Các tiêu chí đánh giá | |
| 4.5. Luyện kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn | Thời gian: 18 giờ |
| 4.5.1. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu vang, sâm panh, rượu mạnh | |
| 4.5.2. Pha chế và phục vụ cocktail Dry Martini, Tom Colin | |
| 4.5.3. Pha chế và phục vụ Cocktail Side car, Black Russian | |
| 4.5.4. Blue Lagoon, Grasshopper | |
| 4.5.5. Pha chế và phục vụ cocktail Magarita, Tequila sunrise | |
| 4.5.6. Singapore Sling, B52 | |
| Kiểm tra | Thời gian: 2 giờ |

Bài 5: Xây dựng thực đơn

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Tham khảo và xây dựng thực đơn cho quán cà phê, quán bar.

2. Nội dung:

5.1 Xây dựng thực đơn các món uống có cồn

5.2 Xây dựng thực đơn các món uống không cồn.

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng:

- Thiết bị phục vụ giảng dạy:

+ Tủng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

2. Trang thiết bị máy móc:

Máy pha chế, máy xay đa năng, máy ép, máy làm đá, bình nấu nước,...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

+ Tài liệu về giảng dạy.

+ Phấn, bảng.

+ Các mẫu biểu.

+ Máy đèn chiếu, các loại nguyên liệu pha chế.

+ Quầy bar

+ Dụng cụ quầy bar

+ Ly, tách chuyên dụng

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Kiến thức:

+ Trình bày được sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở phục vụ ăn uống.

+ Phân tích được nhiệm vụ của các chức danh và lý giải được các yêu cầu đối với từng chức danh

+ Liệt kê tên và nêu chính xác công dụng của các trang thiết bị, dụng cụ thông dụng tại quầy bar.

+ Vẽ được sơ đồ tổ chức của bộ phận phục vụ bar.

+ Phân biệt các loại bar, các loại đồ uống

- Kỹ năng:

+ Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống không cồn và đồ uống có cồn thường gặp. Đảm bảo kỹ thuật, thời gian, tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn khi pha chế và phục vụ.

+ Xử lý được một số tình huống, sai phạm xảy ra trong quá trình pha chế và phục vụ.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.

+ Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

+ Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp đánh giá:

- Phương pháp đánh giá

Phân lý thuyết:

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài
- Kiểm tra định kỳ: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút

Phân thực hành:

- Kiểm tra định kỳ: 4 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc mô đun:
 - + Hình thức kiểm tra: thực hành
 - + Thời gian: 30 phút
 - + Thang điểm: 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho sinh viên Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng..
 - + Có kiến thức thực tế về Bar và phục vụ đồ uống.
 - + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho sinh viên.
- Đối với người học:

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức hỗ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý: bài 3, 4

4. Tài liệu tham khảo:

- *Bar và đồ uống* (tài liệu dịch của Singapore).
- *Bar và đồ uống* (tài liệu dịch của Indonesia).
- *Xuân Ra, Một nghìn lẻ một công thức cocktail.*
- Vietnam tourism certification board - Food and beverage service skill - NXB Công Đoàn, 2004.
- *Food and beverage service skill - Hodder và Stoughton, London 1998.*
- *Giới thiệu về kỹ năng phục vụ ở quầy Bar* (Dublin Reprinted 1996).
- Bernard Davis, Andrew Lockwood (1998), *Nghệ thuật quản lý đồ ăn và đồ uống*, Oxford.
- Richard Kotas và Bernard Davis, *Kiểm soát đồ ăn và đồ uống*, Công ty Sách giáo khoa Quốc tế.
- Keith Waller, Butterworth Heinemann, (1996), *Improving Food and Beverage Performance*, Oxford .
- *Giáo trình F&B của dự án VIE002.*

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên mô đun: Xây dựng thực đơn

Mã mô đun: MĐ22

Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ; (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí:

- Xây dựng thực đơn là mô đun được giảng dạy song song với các môn học, mô đun chuyên môn nghề: nghiệp vụ nhà hàng, quản trị tác nghiệp, quản lý chất lượng.

2. Tính chất:

- Xây dựng thực đơn là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

Học xong mô đun này, người học có khả năng:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản, phân loại được vai trò của các món ăn trong bữa ăn, thời gian đặc điểm các bữa ăn, đặc điểm và các món ăn thường dựng trong thực đơn tiệc đứng, tiệc ngồi, hình thức tự phục vụ và được phục vụ.

- Trình bày được khái niệm và vai trò của thực đơn

- Trình bày được cấu tạo thực đơn chọn món, thực đơn bữa ăn

- Nêu được các yêu cầu và các căn cứ khi xây dựng thực đơn

- Trình bày được quy trình xây dựng thực đơn chọn món và thực đơn bữa ăn đặt trước

2. Về kỹ năng:

- Lên được thực đơn đảm bảo phù hợp với đặc điểm, tính chất, đối tượng khách tham gia bữa ăn

- Xây dựng được các thực đơn dựa trên các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Xây dựng được tinh thần thái độ chu đáo, cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong xây dựng thực đơn. Chăm chỉ rèn luyện kỹ năng.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1:Giới thiệu về bữa ăn	8	5	3	
	1.Cơ cấu và tính chất các bữa ăn	2	2	0	
	2.Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường	1	1	0	

	3.Các loại tiệc cơ bản	4	1	3	
	4.Các hình thức tự phục vụ	1	1	0	
2	Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn	15	7	7	1
	1.Khái niệm và vai trò của thực đơn	1	1	0	
	2.Phân loại thực đơn	2	1	1	
	3.Cấu tạo thực đơn	1	1	0	
	4.Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn	2	2	0	
	5.Kỹ năng xây dựng thực đơn	8	2	6	
	Kiểm tra	1			1
3	Bài 3:Rèn luyện xây dựng thực đơn	22	2	18	2
	1. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn	8	1	7	
	2.Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn các loại bữa ăn	12	1	11	
	Kiểm tra	2			2
	Tổng	45	14	28	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thời gian:

8giờ

1. Mục tiêu bài:

- Xác định cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, các loại tiệc cơ bản và các hình thức phục vụ ăn.

- Vận dụng được các kiến thức về bữa ăn để lên được danh mục các món ăn phù hợp với mục đích, tính chất và hình thức phục vụ bữa ăn.

- Quan tâm, ham thích tìm hiểu về món ăn – đồ uống, mục đích tính chất của bữa ăn

2. Nội dung bài :

1. Cơ cấu và tính chất các bữa ăn

Thời gian:

2giờ

1.1 Khái quát chung

1.1.1 Khái niệm về thực phẩm

1.1.2 Khái niệm về món ăn

1.1.3 Khái niệm về đồ uống

1.1.4 Khái niệm về bữa ăn

1.2 Cơ cấu các bữa ăn

1.2.1 Cơ cấu bữa ăn Á

1.2.2 Cơ cấu bữa ăn Âu

1.3 Tính chất của các bữa ăn

- 1.3.1 Bữa ăn thường
- 1.3.2 Bữa ăn tiệc
- 2. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường

- 2.1. Bữa sáng
 - 2.1.1 Bữa sáng Á
 - 2.1.2 Bữa sáng Âu - have breakfast
- 2.2. Bữa trưa
 - 2.2.1. Bữa trưa Á
 - 2.2.2. Bữa trưa Âu – have lunch
- 2.3. Bữa tối
 - 2.3.1. Bữa tối Á
 - 2.3.2. Bữa tối Âu – have dinner
- 2.4. Các bữa ăn phụ
 - 2.4.1 Bữa phụ sáng
 - 2.4.2 Bữa phụ chiều
 - 2.4.3 Bữa phụ tối/đêm

Thời gian: 4giờ

- 3. Các loại tiệc cơ bản
 - 3.1 Tiệc đứng (buffet)
 - 3.1.1 Đặc điểm của tiệc đứng
 - 3.1.2 Thực đơn trong tiệc đứng
 - 3.2 Tiệc ngồi
 - 3.2.1 Đặc điểm của tiệc ngồi
 - 3.2.2 Thực đơn

Thời gian: 1giờ

- 4. Các hình thức tự phục vụ
 - 4.1 Hình thức tự phục vụ
 - 4.1.1 Tự phục vụ trong bữa ăn thường
 - 4.1.2 Tự phục vụ trong bữa tiệc
 - 4.2. Hình thức được phục vụ
 - 4.2.1 Trong bữa ăn thường
 - 4.2.2 Trong bữa tiệc

Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 15giờ

1. Mục tiêu bài:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nêu được khái niệm và vai trò của thực đơn;
- Phân biệt được các loại thực đơn;
- Trình bày được cấu tạo thực đơn;
- Phân tích được các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn;
- Vận dụng được quy trình xây dựng thực đơn để lên được thực đơn phù hợp với các yêu cầu về giá cả, chất lượng món ăn đồ uống.
- Tỉ mỉ, sáng tạo, ham thích tìm hiểu về xây dựng thực đơn.

2. Nội dung bài :

- 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

Thời gian: 1giờ

1.1. Khái niệm về thực đơn

1.2. Vai trò của thực đơn.

2. Phân loại thực đơn

Thời gian: 2giờ

2.1 Các tiêu chí phân loại thực đơn

2.1.1 Phân loại thực đơn theo giáo sư Graham Chandler

2.1.2 Theo mục đích nuôi dưỡng

2.1.3. Căn cứ theo thời gian

2.1.4 Theo đặc điểm kinh doanh

2.1.5 Theo tính chất bữa ăn

2.1.6 Theo sự tham gia của khách hàng trong việc lập ra thực đơn

2.2. Các loại thực đơn thường dùng trong nhà hàng khách sạn

2.2.1. Thực đơn chọn món - A la carte

2.2.2. Thực đơn bữa ăn lập sẵn - Set menu

2.2.3. Thực đơn bữa ăn đặt trước có lựa chọn – Table d’hôte menu

3. Cấu tạo thực đơn

Thời gian: 1giờ

3.1. Cấu tạo thực đơn chọn món – A la carte.

3.1.1. Các kiểu trình bày thực đơn

3.1.2. Ngôn ngữ thực đơn

3.1.3. Nội dung và độ dài thực đơn

3.1.4. Hình thức

3.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn – Menu

3.2.1. Chất liệu để làm thực đơn.

3.2.2. Nội dung

3.2.3. Trình bày

4. Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn

Thời gian: 2giờ

4.1. Các yêu cầu xây dựng thực đơn

4.1.1 Yêu cầu chung

4.1.2 Yêu cầu riêng

4.2. Các căn cứ để xây dựng thực đơn

4.2.1 Các căn cứ chung

4.2.2 Các căn cứ riêng đối với từng loại thực đơn

5. Kỹ năng xây dựng thực đơn

Thời gian: 8giờ

5.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn khách tự chọn

5.1.1. Thời điểm xây dựng thực đơn

5.1.2. Quy trình xây dựng thực đơn

5.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn

5.2.1 Thời điểm

5.2.2 Quy trình

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Bài 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn

Thời gian: 22giờ

1. Mục tiêu bài:

- Nêu được cấu trúc các loại thực đơn chọn món, chọn bữa ăn, thực đơn của các loại bữa ăn khác nhau

- Luyện được kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn phù hợp với nhu cầu thị trường
- Luyện được kỹ năng xây dựng thực đơn các loại bữa ăn (sáng, chính, tiệc, phụ) phù hợp với đặc điểm tính chất của từng loại bữa ăn, từng loại khách
- Chấp hành quy định về xây dựng các loại thực đơn thường gặp.

2. Nội dung bài:

1. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn

Thời gian: 8 giờ

1.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn món - A la carte

1.1.1 Xác định nhu cầu thị trường

1.1.2 Dự trù thực đơn tự chọn món theo nhu cầu thị trường

1.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn bữa ăn

1.2.1 Xác định nhu cầu thị trường

1.2.2 Dự trù thực đơn tự chọn bữa ăn theo nhu cầu thị trường

2. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn các loại bữa ăn

Thời gian: 12 giờ

2.1 Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn sáng

2.1.1 Xác định nhu cầu thị trường

2.1.2 Dự trù thực đơn bữa ăn sáng theo nhu cầu thị trường

2.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn chính

2.2.1 Xác định nhu cầu thị trường

2.2.2 Dự trù thực đơn bữa ăn chính theo nhu cầu thị trường

2.3. Kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa tiệc

2.3.1 Xác định nhu cầu thị trường

2.3.2 Dự trù thực đơn bữa tiệc theo nhu cầu thị trường

2.4. Kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa ăn phụ

2.4.1 Xác định nhu cầu thị trường

2.4.2 Dự trù thực đơn bữa ăn phụ theo nhu cầu thị trường

Bài tập tổng hợp

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Học liệu:

* Dụng cụ: Máy tính cá nhân, Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Nguyên vật liệu:

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản, phân loại được vai trò của các món ăn trong bữa ăn, thời gian đặc điểm các bữa ăn, đặc điểm và các món ăn thường dùng trong thực đơn tiệc đứng, tiệc ngồi, hình thức tự phục vụ và được phục vụ.

- Trình bày được khái niệm và vai trò của thực đơn

- Trình bày được cấu tạo thực đơn chọn món, thực đơn bữa ăn

- Nêu được các yêu cầu và các căn cứ khi xây dựng thực đơn
- Trình bày được quy trình xây dựng thực đơn chọn món và thực đơn bữa ăn đặt trước
- Kỹ năng:
 - Lên được thực đơn đảm bảo phù hợp với đặc điểm, tính chất, đối tượng khách tham gia bữa ăn
 - Xây dựng được các thực đơn dựa trên các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.
 - + Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
 - + Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
 - + Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá
- Số lượng : 03 bài kiểm tra
- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài
- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết. Thời gian 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học
- + Hình thức kiểm tra: viết
- + Thời gian 60 phút
- + Thang điểm: 10

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
- Đối với người học:
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.
- 3. Những trọng tâm cần chú ý:
Bài 2, 3.
- 4. Tài liệu tham khảo:
 - *Bar và đồ uống*, Trường Du lịch Hà nội.
 - *The theory of catering* của Kinton Ceserani & Foskett.
 - *Practical cookery* của Ceserani & Kinton.
 - *Modern restaurant service* của Johl Fuller.
 - *Sauces* của NXB Konemann.
 - Nguyễn Quang Khải, (2001), *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá

dân tộc.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch)(1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ
- Phan Ngọc(2002), *Bản sắc văn hoá Việt Nam* NXB Văn học.
- Hoàn Thị Như Huy (2006), *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hóa,.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ (2008), *Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề*.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Tên môn học: Quản lý chất lượng

Mã môn học: MH23

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 42 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 3 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

+ Quản lý chất lượng là một trong những môn học đào tạo nghề tự chọn, được giảng dạy song song với môn học quản trị tác nghiệp.

2. Tính chất:

+ Quản lý chất lượng là môn học tự chọn thuộc nhóm kiến thức đào tạo nghề trong chương trình dạy nghề trình độ Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm trong các tổ chức kinh doanh nói chung và trong các doanh nghiệp Du lịch khách sạn, nhà hàng nói riêng.

- Nêu được các kiến thức cơ bản sau:

+ Khái niệm về chất lượng sản phẩm, đặc điểm của chất lượng sản phẩm.

+ Tầm quan trọng của việc quản lý chất lượng.

+ Các nội dung cơ bản của quản lý chất lượng,

+ Hệ thống quản lý chất lượng.

+ Quản lý chất lượng dịch vụ trong các doanh nghiệp Khách sạn - du lịch.

+ Các hoạt động liên quan tới việc đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm

2. Về kỹ năng:

- Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm tại các doanh nghiệp khách sạn - du lịch.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến môn học.

- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Chương I: Khái quát về quản lý chất lượng sản phẩm	12	12		
	1.1 Sản phẩm	3	3	0	

	2.2 Chất lượng sản phẩm	3	3	0	
	1.3 Quản lý chất lượng sản phẩm	3	3	0	
	1.4 Quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc chu kỳ sống của sản phẩm	3	3	0	
II	Chương II: Hệ thống quản lý chất lượng	11	10	0	1
	2.1 Khái quát về hệ thống chất lượng	1	1	0	
	2.2 Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000	2	2	0	
	2.3 Hệ thống quản lý chất lượng TQM	2	2	0	
	2.4 Hệ thống quản lý chất lượng ISO 14000	2	2	0	
	2.5 Hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ	3	3	0	
	Kiểm tra	1			1
III	Chương III: Đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm	10	9	0	1
	3.1 Đảm bảo chất lượng	4	4	0	
	3.2 Cải tiến chất lượng sản phẩm	5	5	0	
	Kiểm tra	1			1
IV	Chương IV: Quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống	12	11	0	1
	4.1 Các đặc điểm cơ bản quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống	2	2	0	
	4.2 Chu trình quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống	5	4	0	
	4.3 Quản lý lỗ hổng chất lượng sản phẩm ăn uống	4	4	0	
	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	45	42	0	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về quản lý chất lượng sản phẩm

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày kiến thức cơ bản về sản phẩm, chất lượng sản phẩm, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Phân tích được các nguyên tắc cơ bản về quản lý chất lượng sản phẩm, quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc chu kỳ sống của sản phẩm.

2. Nội dung:

1.1. Sản phẩm *Thời gian: 3 giờ*

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Các thuộc tính của sản phẩm

1.2. Chất lượng sản phẩm *Thời gian: 3 giờ*

1.2.1. Khái niệm

1.2.2. Các đặc điểm của chất lượng sản phẩm

1.2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

1.2.3.1. Các yếu tố thuộc môi trường bên ngoài doanh nghiệp

1.2.3.2. Các yếu tố bên trong doanh nghiệp

1.2.4. Chất lượng dịch vụ

1.2.4.1. Đặc điểm của dịch vụ

1.2.4.2. Đặc điểm của chất lượng dịch vụ

1.2.5. Vai trò của chất lượng sản phẩm

1.3. Quản lý chất lượng sản phẩm *Thời gian: 3 giờ*

1.3.1. Khái niệm

1.3.2. Các nguyên tắc của quản lý chất lượng

1.3.3. Các chức năng cơ bản của quản lý chất lượng

1.4. Quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc chu kỳ sống của sản phẩm

Thời gian: 3 giờ

1.4.1. Quản lý chất lượng trong khâu thiết kế

1.4.2. Quản lý chất lượng trong khâu cung ứng

1.4.3. Quản lý chất lượng trong phân hệ sản xuất

1.4.4. Quản lý chất lượng phân hệ phân phối và sử dụng sản phẩm

Chương 2: Hệ thống quản lý chất lượng

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày sơ kiến thức cơ bản về hệ thống quản lý chất lượng nói chung.

Trình bày bản chất, các nguyên tắc và vai trò của một số hệ thống quản lý chất lượng tiêu biểu như hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, TQM, ISO 14000.

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về hệ thống chất lượng *Thời gian: 1 giờ*

2.1.1. Khái niệm về hệ thống quản lý chất lượng

2.1.2. Chức năng của hệ thống quản lý chất lượng

2.1.3. Vai trò của hệ thống quản lý chất lượng

2.2. Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000 *Thời gian: 2 giờ*

2.2.1. Bản chất

2.2.2. Các nguyên tắc của ISO 9000

2.2.3. Vai trò của bộ tiêu chuẩn ISO 9000

2.3. Hệ thống quản lý chất lượng TQM *Thời gian: 2 giờ*

2.3.1. Khái niệm

2.3.2. Mục tiêu của TQM

2.3.3. Các nguyên tắc của TQM

2.4. Hệ thống quản lý chất lượng ISO 14000 *Thời gian: 2 giờ*

2.5. Hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ *Thời gian: 3 giờ*

2.5.1. Hệ thống quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm và dịch vụ

2.5.2. Hệ thống quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*

Chương 3: Đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm *Thời gian: 10 giờ*

1. Mục tiêu:

Trình bày kiến thức cơ bản về đảm bảo chất lượng và cải tiến chất lượng sản phẩm.

2. Nội dung:

3.1. Đảm bảo chất lượng *Thời gian: 4 giờ*

3.1.1. Bản chất của đảm bảo chất lượng

3.1.2. Đảm bảo chất lượng trong các giai đoạn thuộc chu kỳ sống của sản phẩm

3.1.3. Các nguyên tắc của đảm bảo chất lượng

3.1.4. Vai trò của đảm bảo chất lượng

3.1.5. Chức năng của đảm bảo chất lượng

3.2. Cải tiến chất lượng sản phẩm *Thời gian: 5 giờ*

3.2.1. Khái niệm

3.2.2. ý nghĩa của việc cải tiến chất lượng

3.2.3. Các phương pháp cải tiến chất lượng sản phẩm

3.2.3.1. Phương pháp nâng cao chất lượng sản phẩm

3.2.3.2. Phương pháp cải tiến liên tục các quá trình

Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*

Chương 4: Quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống *Thời gian: 12 giờ*

1. Mục tiêu:

Trình bày kiến thức cơ bản về quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống.

2. Nội dung:

4.1. Các đặc điểm cơ bản quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống *Thời gian: 2 giờ*

4.2. Chu trình quản lý chất lượng sản phẩm ăn uống *Thời gian: 5 giờ*

4.2.1. Xác định mục tiêu, nhiệm vụ

4.2.2. Xác định các phương pháp đạt mục tiêu

4.2.3. Huấn luyện và đào tạo

4.2.4. Thực hiện công việc

4.2.5. Kiểm tra kết quả thực hiện công việc

4.2.6. Thực hiện các tác động điều chỉnh thích hợp

4.3. Quản lý lỗi hỏng chất lượng sản phẩm ăn uống *Thời gian: 4 giờ*

4.3.1. Khái niệm

4.3.2. Mô hình lỗi hỏng chất lượng sản phẩm ăn uống

4.3.3. Quản lý lỗi hỏng chất lượng sản phẩm ăn uống

Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Học liệu:

* Dụng cụ: Máy tính cá nhân, Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Nguyên vật liệu:

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

Về kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm trong các tổ chức kinh doanh nói chung và trong các doanh nghiệp Du lịch khách sạn, nhà hàng nói riêng.

- Phân tích được các kiến thức cơ bản sau:

+ Khái niệm về chất lượng sản phẩm, đặc điểm của chất lượng sản phẩm.

+ Tầm quan trọng của việc quản lý chất lượng.

+ Các nội dung cơ bản của quản lý chất lượng,

+ Hệ thống quản lý chất lượng.

+ Quản lý chất lượng dịch vụ trong các doanh nghiệp Khách sạn - du lịch.

+ Các hoạt động liên quan tới việc đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm

Về kỹ năng:

- Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm tại các doanh nghiệp khách sạn - du lịch.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến môn học.

+ Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.

+ Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.

+ Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá

Số lượng : 03 bài kiểm tra

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết. Thời gian 45 – 60 phút

- Kiểm tra kết thúc môn học

+ Hình thức kiểm tra: viết

+ Thời gian 60 phút

+ Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình được áp dụng cho sinh viên cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Được đào tạo về hoạt động kinh doanh du lịch - khách sạn và có kiến thức thực tế về hoạt động kinh doanh du lịch - khách sạn tại Việt Nam.

+ Có những hiểu biết cơ bản về chất lượng sản phẩm, quản lý chất lượng sản phẩm và các vấn đề có liên quan.

+ Đã tham gia học bồi dưỡng nghiệp vụ sư phạm cơ bản và có khả năng truyền đạt kiến thức cho sinh viên có hiệu quả.

- Đối với người học:

+ Hoàn thành các bài thuyết trình.

+ Chủ động trong học tập và tìm hiểu tài liệu liên quan đến môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Chương 2 và chương 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đặng Đức Dũng, Lại Đức Cận (1995), *Quản lý chất lượng sản phẩm*, Đại học thương mại.

- Phạm Xuân Hậu (2001), *Quản trị chất lượng dịch vụ khách sạn du lịch*, NXB Đại học quốc gia Hà nội.

- Bùi Nguyên Hùng (1997), *Quản lý chất lượng toàn diện*, NXB Trẻ.

- Đặng Minh Trang (1999), *Quản lý chất lượng trong các doanh nghiệp*, NXB Giáo dục.

- Geory R. Beilharz and Ross L. Chapman (1994), *Quality Management in Service organizations*, Longman Business & Professional.

- Wiliem F.G Mastebroek (1991), *Managing for Quality in the Service sector*, Blackwell.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP

Tên môn học: Quản trị tác nghiệp

Mã môn học: MH24

Thời gian thực hiện môn học: 45giờ; (Lý thuyết: 42giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: giờ; Kiểm tra: 03giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí:

+ Quản trị tác nghiệp là môn học được giảng dạy song song với các môn học, môn chuyên môn nghề : Nghiệp vụ nhà hàng, xây dựng thực đơn, quản trị chất lượng.

2. Tính chất:

+ Quản trị tác nghiệp là môn học lý thuyết tự chọn , thuộc nhóm kiến thức đào tạo nghề trong chương trình dạy nghề trình độ Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được các kiến thức tổng quan về quản trị bộ phận chế biến món ăn như: các loại hình cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ; vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn.

2. Về kỹ năng:

- Vẽ được sơ đồ cơ cấu tổ chức nhà bếp.
- Xác định được chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.
- Lập kế hoạch và quản trị được kế hoạch sản xuất chế biến.
- Xây dựng được quy trình sản xuất chế biến món ăn và thiết lập được mặt bằng các khu vực sản xuất chế biến.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến môn học.
- Có khả năng tìm hiểu tài liệu để làm bài thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên.
- Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
- Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Chương I: Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn	5	5	0	
	1.Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ	1	1	0	
	2.Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn	1	1	0	

	3.Chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn	1	1	0	
	4.Quản trị bộ phận chế biến món ăn	2	2	0	
II	Chương II: Quản trị qui trình sản xuất chế biến món ăn	10	9	0	1
	1.Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn	2	2	0	
	2.Xây dựng qui trình sản xuất chế biến	2	2	0	
	3.Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn	2	2	0	
	4.Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP	3	3	0	
	Kiểm tra	1			1
III	Chương III: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật	10	9	0	1
	Khái quát về cơ sở vật chất kỹ thuật	1	1	0	
	Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến	2	2	0	
	Quản trị thiết bị sản xuất chế biến	4	4	0	
	Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ	2	2	0	
	Kiểm tra	1			1
IV	Chương IV: Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến	10	10	0	
	1.Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến	3	3	0	
	2.Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến	3	3	0	
	3.Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến	2	2	0	
	4.Quản trị năng lượng sản xuất chế biến	2	2	0	
V	Chương V: Quản trị chi phí sản xuất chế biến	10	9	0	1
	1.Cơ cấu và quản trị chi phí sản xuất chế biến	5	5	0	0
	2.Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến	4	4	0	
	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	45	42	0	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ.
- Xác định rõ vai trò, chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn.
- Nhận thức đúng một số kiến thức cơ bản về quản trị bộ phận chế biến món ăn: khái niệm, đối tượng và nội dung.
- Xây dựng ý thức trách nhiệm, chủ động, hợp tác trong công việc.

2. Nội dung:

1. Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ Thời gian: 1 giờ

1.1. Các loại hình kinh doanh, chế biến sản phẩm ăn uống

1.1.1. Nhà hàng (Restaurant)

1.1.2. Khách sạn (Hotel)

1.1.3. Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống khác

1.2. Đối tượng phục vụ

1.2.1. Khách du lịch

1.2.2. Các tổ chức, cá nhân trong khu vực lân cận

1.2.3. Các hội nghị, tiệc cưới , liên hoan

1.2.4. Các đối tượng khác

2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn Thời gian: 1 giờ

2.1. Tăng hiệu quả kinh doanh của doanh nghiệp

2.2. Nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp

3. Chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn Thời gian: 1 giờ

3.1. Chức năng

3.1.1. Sản xuất, chế biến sản phẩm ăn uống

3.1.2. Phục vụ nhu cầu đa dạng của con người về ăn uống

3.1.3. Bảo tồn, phát triển và tuyên truyền văn hóa ẩm thực

3.2. Nhiệm vụ

3.2.1. Xây dựng, thực hiện kế hoạch sản xuất chế biến

3.2.2. Hoàn thiện quy trình, công nghệ sản xuất chế biến phù hợp

3.2.3. Xây dựng chiến lược sản phẩm và tập hợp ngân hàng thực đơn

3.2.4. Không ngừng nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng

3.2.5. Đảm bảo vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động

3.2.6. Đảm bảo hiệu quả kinh doanh

4. Quản trị bộ phận chế biến món ăn

Thời gian: 2

giờ

4.1. Khái niệm

4.2. Đối tượng

4.3. Chức năng

4.3.1. Hoạch định kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống

4.3.2. Tổ chức kinh doanh chế biến

4.3.3. Lãnh đạo kinh doanh chế biến

4.3.4. Kiểm soát sản xuất kinh doanh chế biến

4.4. Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn

Chương 2. Quản trị qui trình sản xuất chế biến món ăn

Thời gian: 10 giờ

2. Mục tiêu:

Giải thích được cơ sở khoa học của việc xây dựng qui trình sản xuất chế biến.

- Xây dựng được qui trình chế biến và thiết lập được mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn.

- Đưa ra được các nội dung kiểm soát trong từng khâu đối với cơ sở chế biến thực phẩm nhằm quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP.

- Chủ động, linh hoạt, sáng tạo trong xây dựng qui trình chế biến và thiết lập mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn.

3. Nội dung:

1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 2 giờ*

1.1. Cơ sở kinh tế

1.2. Cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường

1.3. Cơ sở thẩm mỹ

1.4. Cơ sở kỹ thuật và an toàn lao động

2. Xây dựng qui trình sản xuất chế biến *Thời gian: 2 giờ*

2.1. Nguyên tắc riêng rẽ

2.2. Nguyên tắc một chiều

2.3. Nguyên tắc hỗn hợp

3. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 2 giờ*

3.1. Vị trí khu vực sản xuất chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn

3.1.1. Khu vực sơ chế nguyên liệu

3.1.2. Khu vực chế biến

3.1.3. Khu vực trang trí và phân phối sản phẩm

3.1.4. Khu vực rửa dụng cụ, bát đĩa

3.2. Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất chế biến món ăn

3.2.1. Khái niệm

3.2.2. Các loại dây chuyền công nghệ sản xuất chế biến

3.2.3. Các căn cứ thiết lập dây chuyền sản xuất chế biến

3.3. Bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn

3.3.1. Khái niệm

3.3.2. Các nguyên tắc và yêu cầu bố trí mặt bằng sản xuất chế biến món ăn

3.3.3. Các kiểu bố trí mặt bằng

3.4. Một số sơ đồ mặt bằng khu vực sản xuất chế biến

4. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP

Thời gian: 3

giờ

4.1. Chất lượng và hệ thống HACCP

4.2. Kiểm soát chung đối với cơ sở chế biến thực phẩm

4.3. Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu

4.4. Kiểm soát các khâu chuẩn bị và sơ chế thực phẩm

4.5. Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm

4.6. Kiểm soát dụng cụ, máy móc và thiết bị chế biến

4.7. Kiểm soát việc xử lý chất thải và vệ sinh môi trường khu vực chế biến

4.8. Kiểm soát vệ sinh cá nhân người chế biến

4.9. Kiểm soát bảo hộ lao động

4.10. Kiểm soát bao bì và vật dụng chứa đựng thực phẩm

Kiểm tra

Thời

gian: 1 giờ

Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật

Thời

gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về: khái niệm, vai trò cơ sở vật chất kỹ thuật và quản trị nhà xưởng - mặt bằng sản xuất chế biến.

- Trình bày được những yêu cầu khi mua sắm và nguyên tắc khi lắp đặt các thiết bị.

- Mô tả được cách lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.

- Có ý thức vệ sinh, cẩn thận, tỉ mỉ, tích cực trong việc quản lý, bảo dưỡng, sử dụng, cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp.

2. Nội dung:

1. Khái quát về cơ sở vật chất kỹ thuật

Thời gian:

1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Vai trò

2. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến

Thời gian: 2 giờ

2.1. Quản trị khu vực tiếp nhận thực phẩm, hàng hóa

2.2. Quản trị khu vực dự trữ và bảo quản thực phẩm

2.3. Quản trị khu vực sơ chế cắt thái

2.4. Quản trị khu vực chế biến

2.5. Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn

2.6. Quản trị khu vực vệ sinh

3. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến

Thời gian: 4 giờ

3.1. Khái quát chung về thiết bị sản xuất chế biến

3.2. Quản trị thiết bị lạnh

3.2.1. Nguyên lý hoạt động

3.2.2. Phân loại, cấu tạo

3.2.3. Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng

3.2.4. Vệ sinh an toàn

3.3. Quản trị thiết bị nhiệt

3.3.1. Các loại bếp:

3.3.2. Các loại lò

3.4. Quản trị thiết bị cơ

3.4.1. Nguyên lý hoạt động

3.4.2. Phân loại

3.4.3. Cấu tạo của một số thiết bị cơ:

3.4.4. Lắp đặt và sử dụng

3.4.5. Vệ sinh và an toàn:

4. Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ
gian: 2 giờ

Thời

4.1. Quản trị dụng cụ, dụng cụ

4.1.1. Các dụng cụ dụng cụ bằng gỗ

4.1.2. Các dụng cụ dụng cụ bằng gốm, sứ, thủy tinh

4.1.3. Các dụng cụ dụng cụ bằng kim loại

4.2. Quản trị các thiết bị phụ trợ

4.2.1. Thiết bị thông hơi, thông gió

4.2.2. Thiết bị chiếu sáng

4.2.3. Thiết bị cấp thoát nước:

Kiểm tra

Thời

gian: 1 giờ

Chương 4: Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến

Thời

gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các nội dung cơ bản về kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến như: căn cứ xây dựng kế hoạch và các loại kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu.

- Tính toán được nhu cầu và đưa ra được các bước trong qui trình lập kế hoạch và thực hiện kế hoạch cung ứng, dự trữ nguyên vật liệu sản xuất chế biến, kế hoạch sử

dụng năng lượng.

- Có thái độ làm việc cụ thể, chi tiết, logic, đúng thời hạn, tiến độ trong việc xây dựng và thực hiện kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến.

2. Nội dung:

1. Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến
3giờ

Thời gian:

1.1. Căn cứ xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu

1.2. Kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn

1.3. Kế hoạch dài hạn

1.3.1. Dự trữ thường xuyên

1.3.2. Dự trữ bảo hiểm

1.3.3. Dự trữ theo mùa

2. Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến
3giờ

Thời

2.1. Nguồn thường xuyên

2.2 Nguồn không thường xuyên

3. Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến
2giờ

Thời

3.1. Tổ chức tiếp nhận nguyên vật liệu

3.2. Tổ chức quản lý kho

3.3. Tổ chức cấp phát nguyên vật liệu

4. Quản trị năng lượng sản xuất chế biến
2giờ

Thời

4.1. Lập kế hoạch sử dụng năng lượng

4.2. Quản trị sử dụng năng lượng

Chương 5: Quản trị chi phí sản xuất chế biến
10giờ

Thời

1. Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại chi phí sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống.

- Phân tích rõ các nhóm nhân tố ảnh hưởng tới chi phí sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống.

- Xác định và áp dụng được các phương hướng, biện pháp thích hợp để tiết kiệm chi phí sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống.

- Tính toán đúng, đủ các loại chi phí giúp cho việc xây dựng kế hoạch tiêu thụ và lợi nhuận sau này .

- Có thái độ trung thực, tỉ mỉ, thói quen chính xác trong việc tính phí và chủ động, sáng tạo, luôn tìm tòi các ý tưởng để giảm thiểu chi phí sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống.

2. Nội dung:

1. Cơ cấu và quản trị chi phí sản xuất chế biến
5giờ

Thời

1.1. Chi phí cố định (Ff)

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Phân loại và cách xác định

1.1.3. Quản trị chi phí cố định

1.2. Chi phí biến đổi (Fv)

1.2.1. Khái niệm

1.2.2. Phân loại và cách xác định

1.2.3. Quản trị chi phí biến đổi

2. Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến

Thời

gian: 4 giờ

2.1. Nhóm các nhân tố chủ quan

2.1.1. Khả năng khai thác nguồn nguyên liệu thực phẩm, năng lượng và sử dụng trang thiết bị

2.1.2. Trình độ quản lý của trưởng bộ phận sản xuất, chế biến

2.1.3. Năng lực chuyên môn của từng cá nhân trong bộ phận

2.1.4. Các nhân tố chủ quan khác

2.2. Nhóm các nhân tố khách quan

2.2.1. Quan hệ cung cầu về hàng hóa, dịch vụ, hàng hóa sức lao động

2.2.2. Các chính sách vĩ mô

2.2.3. Các nhân tố khách quan khsc

2.3. Nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến

2.3.1. Sản xuất và tiêu dùng gắn liền với nhau về không gian và thời gian

2.3.2. Tính đa dạng và phong phú

2.3.3. Tính văn hóa và tôn giáo

2.3.4. Tính thời vụ và tính địa phương

Kiểm tra

Thời

gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học được trang bị máy chiếu, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Học liệu:

* Dụng cụ: Máy tính cá nhân, Bút, giấy, bảng đen, phấn

* Nguyên vật liệu:

4. Các điều kiện khác (Nếu có).

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

- Trình bày được các kiến thức tổng quan về quản trị bộ phận chế biến món ăn như:

các loại hình cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ; vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn.

- Về kỹ năng:
- Vẽ được sơ đồ cơ cấu tổ chức nhà bếp.
- Xác định được chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.
- Lập kế hoạch và quản trị được kế hoạch sản xuất chế biến.
- Xây dựng được quy trình sản xuất chế biến món ăn và thiết lập được mặt bằng các khu vực sản xuất chế biến.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có khả năng tự nghiên cứu, tham khảo tài liệu có liên quan đến mô đun.
 - + Có khả năng vận dụng các kiến thức liên quan vào các môn học tiếp theo.
 - + Có ý thức, động cơ học tập chủ động, đúng đắn, tự rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, khoa học và tuân thủ các quy định hiện hành

2. Phương pháp:

- Phương pháp đánh giá

Số lượng : 03 bài kiểm tra

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết. Thời gian 45 – 60 phút

- Kiểm tra kết thúc môn học

+ Hình thức kiểm tra: viết

+ Thời gian 60 - 90 phút

+ Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên:

Tốt nghiệp đại học chuyên ngành quản trị kinh doanh các ngành dịch vụ.

Có nghiệp vụ sư phạm, có kiến thức vững vàng về các môn học quản lý vi mô, có sự chuẩn bị trước khi lên lớp như soạn giáo án, đề cương môn học.

- Đối với người học:

Phải có tinh thần học tập nghiêm túc, tham gia đầy đủ các hoạt động chuyên ngành ngoại khoá, chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ học tập, tài liệu tham khảo v.v...

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

- Trương Đoàn Thế- 2007- *Giáo trình quản trị sản xuất và tác nghiệp*-Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.

- Nguyễn Thức Minh- 2007- *Giáo trình quản trị kinh doanh* - Nhà xuất bản tài chính.

- Nguyễn Trọng Đặng- Nguyễn Doãn Thị Liễu- Vũ Đức Minh- Trần Thị Phụng- 2003 *Giáo trình quản trị doanh nghiệp khách sạn du lịch*- Nhà xuất bản thống kê.

- Nguyễn Văn Mạnh- Hoàng Thị Lan Hương- 2008- *Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn*- Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.

- Nguyễn Văn Điềm- Nguyễn Ngọc Quân- 2007- *Giáo trình quản trị nhân lực*- Nhà

xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.

- Lưu Thị Hương- 2005- *Giáo trình tài chính doanh nghiệp*- Nhà xuất bản thống kê.

- Trường Trung học Nghiệp vụ Du lịch Hà Nội- 1999-*Giới thiệu về ngành kinh doanh khách sạn*- Nhà xuất bản quốc tế McGraw- Hill.

- Trần Thị Vân Trinh- 1991 - *Giáo trình Thương phẩm học hàng thực phẩm* –Nhà xuất bản thống kê.

- Nguyễn Hữu Thủy - 2007- *Giáo trình thực hành kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*- Nhà xuất bản Hà Nội.

- Nguyễn Hữu Thủy-2006- *Giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn*- Nhà xuất bản Hà Nội.

- Nguyễn Hữu Thủy - 2007- *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*- Nhà xuất bản Hà Nội.

- Nguyễn Hữu Thủy- 2007- *Giáo trình hạch toán định mức* - Nhà xuất bản Hà Nội.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):