|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ GD&ĐT**  **Trường Đại học SPKT TP.HCM**  **Khoa: CNMay & TT** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |

**Ch­ương trình Giáo dục đại học**

**Ngành đào tạo: Kinh tế gia đìnhTrình độ đào tạo: Đại học**

**Chương trình đào tạo: Kinh tế gia đình**

**ĐỀ C­ƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

1. **Tên học phần: Nấu ăn Việt Nam Mã học phần: VICO336451**
2. **Tên Tiếng Anh: Vietamese Cookery**
3. **Số tín chỉ: 3 tín chỉ**
4. **Phân bố thời gian:** (3:0:6) (3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học )

Thời gian học: 15 tuần

1. **Các giảng viên phụ trách học phần**

1/ GV phụ trách chính: Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

2.1/ Lê MaiKim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

**Khác:** không

1. **Mô tả tóm tắt học phần**

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt nam; Cung cấp các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, cách lựa chọn thực phẩm, nguyên tắc chế biến, nguyên tắc xây dựng thực đơn, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

1. **Mục tiêu Học phần**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MỤC TIÊU**  **HỌC PHẦN** | **MÔ TẢ MỤC TI**Ê**U HỌC PHẦN**  **(HP này trang bị cho sinh viên:)** | **CHUẨN ĐẦU RA CTĐT** |
| **G1** | Kiến thức chung về dinh dưỡng và kỹ thuật trong nấu ăn Việt Nam | **1.2,1.3** |
| **G2** | Khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong nấu ăn Việt Nam | **2.1, 2.3, 2.4, 2.5** |
| **G3** | Hình thành các nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo luận giải quyết và trình bày các vấn đề liên quan về nấu ăn Việt Nam | **3.1, 3.2, 3.3** |
| **G4** | Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6** |

1. **Chuẩn đầu ra của học phần**

| **CĐR**  **HỌC PHẦN** | | **MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN** | **CHUẨN ĐẦU RA CDIO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **G1** | **G1.1** | Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong nấu ăn Việt Nam;  Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Việt Nam;  Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp | **1.2** |
|  | **G1.2** | Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình chế biến nấu ăn Việt Nam | **1.3** |
| **G2** | **G2.1** | Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Việt Nam;  Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Việt Nam  Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm;🡪 môn thực hành | **2.1.1, 2.1.4** |
| **G2.3** | Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam  Phân tích được qui trình nấu ăn Việt Nam  Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Việt Nam | **2.3.2, 2.3.3** |
| **G2.4** | Xây dựng kế hoạch học tập và thái dộ học tập phù hợp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam  Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Việt Nam | **2.4.3, 2.4.6** |
| **G2.5** | Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Việt Nam,  Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam  tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể | **2.5.1** |
| **G3** | **G3.1** | Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả. | **3.1.1, 3.1.2, 3.1.4** |
| **G3.2** | Thực hiện truyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến nấu ăn Việt Nam | **3.2.3, 3.2.4, 3.2.6** |
| **G3.3** | Nhận thức được tầm quan trọng của tiếng Anh và nắm được các phương pháp tự học tiếng Anh trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam. | **3.3.1** |
| **G4** | **G4.1** | Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.1.1, 4.1.2** |
| **G4.2** | Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.2.1, 4.2.2** |
|  | **G4.3** | Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.4.1,4.4.3** |
|  | **G4.5** | Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.5.1** |
|  | **G4.6** | Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.6.1** |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**

* Sinh viên phải tham dự tối thiểu 80% giờ trên lớp.
* Sinh viên hoàn thành các nhiệm vụ, bài tập được giao.

1. **Tài liệu học tập**

* **Tài *liệu học tập chính***

[1] Giáo trình: Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ănViệt Nam, ĐHSPKT

* ***Sách tham khảo***

[2]- Triệu Thị Chơi. Thức ăn Việt Nam,NXB Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh

[3]- Nguyễn Doãn Cẩm Vân, Món ăn chế biến từ cá. NXB Văn hóa Sài gòn

[4]- Hà Nguyễn, Món ngon Hà nội, NXB Thông tin và truyền thông

[5]- Nguyễn Nhã, Độc đáo ẩm thực Huế, NXB Thông tấn

[6]-Bùi Thị Sương, Phở và các món nước, NXB Phụ Nữ

[7]-Bùi Thị Sương, Tinh hoa món cuốn Việt , NXB Phụ Nữ

1. **Tỷ lệ phần trăm các thành phần điểm và các hình thức đánh giá sinh viên:**

| **STT** | **Nội dung** | **Hình thức** | **Thời gian TH** | **Phương pháp đánh giá** | **Chuẩn**  **đầu ra** | **%**  **điểm số** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BT1** | 1. Tỉm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam qua các thời kỳ lịch sử | Nhóm | Tuần 1 | Viết báo cáo | G1.2 |  |
| **BT2** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm món ăn ba miền Bắc, Trung, Nam | Nhóm | Tuần 2 | Thuyết trình | G1.2  G2.1 |  |
| **BT3** | Hãy tìm hiểu và giới thiệu một món ăn đặc sản theo vùng miền | Cá nhân | Tuần 2 | Viết bài báo cáo | G1.2 | 10% |
| **BT4** | Sinh viên hãy nghiên cứu, xây dựng một thực đơn | Cá nhân | Tuần 3-4 | TT + sản phẩm | G2.1 | 10% |
| **BT5** | Viết bài về kỹ thuật lựa chọn thực phẩm, đưa ra đề xuất bảo quản trong nấu ăn Việt Nam | Cá nhân | Tuần 6 | Viết bài báo cáo | G2.3  G2.4 | 10% |
| **BT6** | Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm | Cá nhân | Tuần 7 | Vẽ sơ đồ hoặc biểu đồ | G3.1 | 10% |
| **BT7** | Thực hành nhóm về kỹ năng sử dụng trang thiết bi trong chế biến | Nhóm | Tuần 7 | Thảo luận nhóm | G3.1  G3.2 |  |
| **BT8** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc | Nhóm | Tuần 9 | Bài báo cáo | G3.3 |  |
| **BT9** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung | Nhóm | Tuần 10 | Bài báo cáo | G3.3 |  |
| **BT 10** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam | Nhóm | Tuần 11 | Thuyết trình + sản phẩm | G3.3 |  |
| **BT 11** | Giới thiệu, tìm hiểu cách làm một loại nước sốt đặc trưng của một vùng miền mà em biết | Cá nhân | Tuần 12 | Bài báo cáo | G3.1  G4.1 | 10% |
| **BT 12** | Thực hiện thiết kế một bài về trình bày món ăn, trang trí và phục vụ | Nhóm | Tuần 7 - 14 | Viết bài báo cáo+ Thuyết trình+ sản phẩm | G2.4  G2.5  G4.1  G4.2  G4.3  G4.4  G4.5  G4.6 |  |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1:**  ***Chương 1:***  ***Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam  + Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam  + Khái quát về quá trình hình thành và phát triển kỹ thuật nấu ăn Việt Nam  + Lịch sử phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam  +Tập quán ăn uống của người Việt Nam  + Những đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt Nam  **Tóm tắt các PPGD**  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + So sánh sự giống nhau và khác nhau lịch sử phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam, tập quán ăn uống qua từng thời kỳ  **BT1**   1. Tỉm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam qua các thời kỳ lịch sử |
| **G1.2**  **G3.1, G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2:**  ***Chương 2: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Đặc điểm món ăn ba miền ( Bắc, Trung, Nam)  + Đặc điểm món ăn miền Bắc  + Đặc điểm món ăn miền Trung  + Đặc điểm món ăn miền Nam  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + So sánh sự giống nhau và khác nhau của đặc điểm món ăn ba miền ( Bắc, Trung, Nam)  **BT 2**: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm món ăn ba miền Bắc, Trung, Nam  **BT 3**: Hãy tìm hiểu và giới thiệu một món ăn đặc sản theo vùng miền |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3:**  ***Chương 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Khái niệm về thực đơn  + Các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn  + Nhu cầu năng lượng  + Năng lượng để duy trì sự sống  + Năng lượng duy trì các hoạt động, lao động  + Ý nghĩa của thực đơn đối tượng phục vụ  + Ngân quỹ  + Mùa màng, thời tiết  + Đối tượng phục vụ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Khái niệm về thực đơn  + Các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn  **BT4:** Sinh viên hãy nghiên cứu, xây dựng một thực đơn |
| **G 2.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4:**  ***Chương 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Nguyên tắc xây dựng thực đơn  + Thực đơn có số lượng và chất lượng  + Thực đơn có cơ cấu món ăn hợp lý  + Thực đơn xây dựng phù hợp với điều kiện thực tế  + Thực đơn đảm bảo yêu cầu về dinh dưỡng  + Cơ cấu các loại thực đơn  + Phân loại thực đơn  + Cơ cấu món ăn của từng thực đơn  + Lập thực đơn  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Phân tích sự giống nhau và khác nhau  + Nguyên tắc xây dựng thực đơn  + Thực đơn có số lượng và chất lượng giữa các loại thức đơn  + Đề xuất, lập thực đơn mới |
| **G2.3** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5:**  ***Chương 3: Kỹ thuật chọn lựa nguyên liệu (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Phân loại nguyên liệu  + Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật  + Nguyên liệu có nguồn gốc động vật  + Tầm quan trọng của việc lựa chọn nguyên liệu  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Đặt câu hỏi - Giải đáp |
| **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Phân loại nguyên liệu  + Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật  + Nguyên liệu có nguồn gốc động vật  + Tầm quan trọng của việc lựa chọn nguyên liệu |
| **G2.3**  **G2.4**  **G4.1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6:**  ***Chương 3:*** ***Kỹ thuật chọn lựa nguyên liệu (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Cách lựa chọn nguyên liệu có nguồn gốc thực vật  + Cách lựa chọn nguyên liệu có nguồn gốc động vật  + Bảo quản và cất trữ nguyên liệu  + Nguyên nhân gây ra sự biến chất của nguyên liệu  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Đề xuất cách lựa chọn nguyên liệu, cách bảo quản nguyên liệu trong nấu ăn Việt nam  + Phân tích nguyên nhân gây ra sự biến chất của nguyên liệu  **BT 5:** Viết bài về kỹ thuật lựa chọn thực phẩm, đưa ra đề xuất bảo quản trong nấu ăn Việt Nam |
| **C2.3**  **G2.4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7:**  ***Chương 4:***  ***Kỹ thuật chế biến món ăn (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật làm chín thực phẩm  + Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín thực phẩm  + Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và gia vị  + Trang thiết bị sử dụng trong chế biến  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Nắm vững và phân biệt các kỹ thuật làm chín thực phẩm, trang thiết bị trong chế biến  + Phân tích các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín thực phẩm  + Nắm vững, đề xuất các yêu cầu, kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và gia vị cho từng món ăn.  **BT6***:* Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm  **BT7:** Thực hành nhóm về kỹ năng sử dụng trang thiết bi trong chế biến |
| **G3.1, G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8:**  ***Chương 4:***  ***Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Các phương pháp làm chín thực phẩm  + Làm chín thực phẩm bằng phương pháp nóng ướt  + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: phương pháp luộc, nấu canh, ninh , hầm, kho, rim, om  + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: phương pháp tần, phương pháp đồ, phương pháp tráng  + Nguyên tắc chung và yêu cầu kỹ thuật chung  + Làm chín thực phẩm bằng phương pháp chế biến nóng khô  + Nguyên tắc chung, yêu cầu kỹ thuật  + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng chất béo  + Phương pháp làm chín thực phẩm không dùng chất béo  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại các kiến thức đã học  + Phân tích sự giống và khác nhau đặc diểm kỹ thuật của từng phương pháp  + So sánh được ưu, nhược điểm của từng phương pháp |
| **G3.1**  **G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9:**  ***Chương 4:***  ***Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Đặc điểm món ăn ba miền ( Bắc, Trung, Nam)  + Đặc điểm món ăn miền Bắc  + Các món khai vị  + Các món súp  + Các món mặn  + Các món xào  + Các món phở và món nước  + Các món cuốn, cơm  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững đặc điểm của các món ăn miền Bắc  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Bắc  + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Bắc  **BT8:** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc |
| **G2.1**  **G3.1**  **G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10:**  ***Chương 4:***  ***Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Đặc điểm món ăn ba miền ( Bắc, Trung, Nam)  + Đặc điểm món ăn miền Trung  + Các món khai vị  + Các món súp  + Các món mặn  + Các món xào  + Các món phở và món nước, lẩu  + Các món cuốn, cơm  + Ôn tập  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững được đặc điểm món ăn miền Trung  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Trung  + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Trung  + So sánh, phân biệt được món ăn giữa miền Bắc và miền Trung | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **BT 9:** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung | **G3.1**  **G3.2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 11:**  ***Chương 4:***  ***Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)***  ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Đặc điểm món ăn ba miền ( Bắc, Trung, Nam)  + Đặc điểm món ăn miền Nam  + Các món khai vị  + Các món súp  + Các món mặn  + Các món xào  + Các món phở và món nước, lẩu  + Các món cuốn, cơm  + Kiểm tra quá trình  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  +Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững được đặc điểm món ăn miền Nam  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Nam  + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Nam  + Phân biệt được món ăn của từng miền Bắc, Trung, Nam  **BT 10:** Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam |
| **G3.1**  **G3.2**  **G4.1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 12:**  ***Chương 5: Kỹ thuật pha chế nước chấm (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật pha chế các loại nước chấm  + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước chấm  + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ  + Kỹ thuật làm nước sốt ( sauce)  + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước sốt cho từng món ăn  + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân tích kỹ thuật pha chế các loại nước chấm  + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước sốt cho từng món ăn  + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ  **BT11:** Giới thiệu, tìm hiểu cách làm một loại nước sốt đặc trưng của một vùng miền mà em biết |
| **G3.1**  **G3.2**  **G4.1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 13:**  ***Chương 6: :***  ***Kỹ thuật trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật tỉa củ  + Nguyên liệu và dụng cụ  + Chọn hình tượng thích hợp  + Yêu cầu và tư thế thao tác  + Phương pháp tỉa hình tương phản: pha khối, tỉa khối, thái mỏng  + Tỉa dạng khối tròn, khối vuông, khối tam giác, khối hinh chữ nhật  + Phương pháp tỉa hoa  + Các thao tác cụ thể: pha khối, sửa khối, chẻ cánh, sửa cánh, uốn cánh, ngâm phèn, nhuộm màu  + Tỉa hoa hồng từ cà chua  + Tỉa hoa từ củ hành tây  + Tỉa hoa từ quả ớt  + Tỉa hoa từ củ cải trắng  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4**  **G2.5** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nhận biết, phân loại, lựa chọn nguyên liệu và dụng cụ phù hợp  + Thực hiện được một số mẫu tỉa hoa đơn giản |
| **G2.4**  **G2.5**  **G4.3**  **G4.4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 14:**  ***Chương 6: :***  ***Kỹ thuật trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **G2.5** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật trang trí trên món ăn  + Tầm quan trọng của việc trang trí, trình bày món ăn  + Phân loại các dạng trang trí món ăn  + Trang trí theo hình khối  + Trang trí theo hình sinh vật  + Trang trí theo chủ đề  + Trang trí tổng hợp  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nhận biết, phân loại, lựa chọn nguyên liệu và dụng cụ phù hợp  + Thực hiện được một số mẫu tỉa dạng đơn giản  + Tìm sự khác nhau, giống nhau giữa các dạng trang trí trên món ăn  **BT12:** Thực hiện thiết kế một bài về trình bày món ăn, trang trí và phục vụ | **G2.3**  **G2.5**  **G4.1**  **G4.2**  **G4.3**  **G4.4**  **G4.5**  **G4.6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 15:**  ***Chương 6: :***  ***Kỹ thuật trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **G2.3**  **G2.5**  **G4.1**  **G4.2** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật bày bàn và phục vụ  + Kỹ thuật xếp khăn ăn: trình bày kỹ thuật xếp một số mẫu khăn  + Kỹ thuật bày bàn của người Việt Nam: cách lựa chọn dụng cụ, kỹ thuật trình bày, trang trí bàn ăn theo phong tục, truyền thống Việt Nam  + Cách sắp xếp chỗ ngồi trên bàn ăn, bàn tiệc  + Cách phục vụ bàn ăn  Các nhóm báo cáo kết quả thực hiện bài tập cuối kỳ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm  **Phương pháp kiểm tra đánh giá** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  **Các nội dung tự học**: | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
|  |

1. **Đạo đức khoa học:**

* Sinh viên không sao chép các báo cáo, tiểu luận của nhau.
* Các phần trích dẫn trong báo cáo, tiểu luận phải ghi rõ xuất sứ; tên tác giả và năm xuất bản

1. **Ngày phê duyệt:** ngày /tháng /năm
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa**  **Vũ Minh Hạnh** | **Tổ trưởng BM**  **Lê Mai Kim Chi** | **Người biên soạn**  **Phạm Thị Hưng** |

1. **Tiến trình cập nhật ĐCCT**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lấn 1:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 1: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |
| **Lấn 2:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 2: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |