|  |  |
| --- | --- |
| **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: TH Nấu ăn Việt Nam Mã học phần: VCPR327851**
2. **Tên Tiếng Anh: Vietamese Cookery Practice**
3. **Số tín chỉ: 2 tín chỉ**
4. **Phân bố thời gian: *2(0/9/18)***  (9 tiết thực hành + 18 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**

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành một số các món ăn Việt Nam dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản và sáng tạo các món ăn.

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, 2.2, 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 rèn luyện về kỹ thuật nấu ăn Việt Nam | **3.1**  |
| **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** | **G1.2** | 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** |
|  | **G1.3** | 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  | **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 NamPhân 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 NamTham 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, có 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, thảo luận giải quyết và rèn luyện về kỹ thuật nấu ăn Việt Nam. | **3.1.1, 3.1.2, 3.1.4** |
|  |
| **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 kĩnh vực nấu ăn Việt Nam | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kĩnh 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 kĩnh 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** | Hướng dẫn và thực hành kỹ thuật trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ  | Nhóm | Tuần 1 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G2.4G3.1 |  |
| **BT2** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm món ăn miền Bắc, nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền BắcRèn luyện kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp: nộm đu đủ, ốc hấp lá gừng, chân giò bó thỏ, chả cua chiên vàng, tôm chiên cốm, súp hải sâm mọc tôm, súp rau óc đậu, súp gà nấm hương… | Nhóm | Tuần 2 | Thực hành+ sản phẩm | G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 | 10% |
| **BT3** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: Gà nướng lá chanh, gà quay chảo, vịt nấu cam, vịt nấu ba món, chả cá Lã vọng. cá nướng, cuốn tôm Hồ tây, Thỏ rán tẩm trứng, thỏ nấu sốt vang, Chả chim, Chim hầm cốm | Nhóm | Tuần 3 | Thực hành+ sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |  |
| **BT4** |  Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món phở, món nước, món cuốn: Phở Bắc, phở sốt vang, phở gà, miến gà, bún riêu, bún ốc, nấm nấu thả, nem phùng, nem rán, phở cuốn… | Nhóm | Tuần 4 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 | 10% |
| **BT5** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món khai vi: mít non trộn tôm thịt, gỏi sứa, gỏi ốc giác, gỏi gà tôm cua, gỏi thập cẩm Huế, chả tôm, chả quất, chả ram miền Trung, …  | Nhóm | Tuần 5 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |  |
| **BT6** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, các món nướng: Nem lụi Huế, Nem nướng, Giò heo hon, chạo tôm, nem nướng Ninh Hòa, Gân bò nấu, chả phượng hoàng, mắm cua đồng, … | Nhóm  | Tuần 6 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 | 10% |
| **BT7** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món nước, món cuốn, các món cơm: bún bò Huế, bún chả cá, Mì Quảng, Cháo sò huyết, Cơm hến, Cơm Hương Giang, Cơm cung đình, bánh canh Huế, ram miền Trung … | Nhóm | Tuần 7 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |  |
| **BT8** | Sinh viên hãy nghiên cứu, đề xuất thực đơn mới, thực nghiệm thực đơn mới | Cá nhân  | Tuần 8 | Bài báo cáo + Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2,G2.3, G2.4G2.5G3.1G4.1,G4.2, G4.3,G4.4,G4.5,G4.6 | 10% |
| **BT9** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp: gỏi mực, gỏi lươn hoa chuối, gỏi bưởi, gỏi gà chuối cây, gỏi đu đủ,gỏi xoài cát cá trê, súp bong bóng cua óc heo, súp tứ vị … | Nhóm | Tuần 8 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |  |
| **BT 10** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: cá rô kho tộ, thịt kho trứng, bò nấu pate, gà tiềm ngũ quả, vịt khìa, cánh gà chiê nước mắm, cá rút xương dồn thịt rôti, cá lóc nướng trui, cua rang muối, chả đùm, chả sò huyết, chả giò tôm thịt, chả giò rế, gà nấu trái vải… | Nhóm | Tuần 9 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |  |
| **BT 11** | Thực hành, chế biến được các món nước, món cuốn, các món cơm: vịt nấu chao, khổ qua hầm, bánh canh Trảng bàng, miến lươn, Suông, gõi cuốn, bò bía, thịt ram bì, lẩu tôm, canh chua cá lóc, lẩu thập cẩm, lẩu mắm, canh súng, cơm hoàng bào, cơm trái thơm, cơm hấp lá sen, gà xối mỡ, xôi chiên phồng … | Nhóm | Tuần 10 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 | 10% |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1: *Chương 1:*** ***Kỹ thuật trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ (0/9/18)*** | **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**+ Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành+ Kỹ thuật tỉa củ+ 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+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng dạng trang trí tỉa củ cụ thể+ Kỹ thuật tỉa, trang trí một số món ăn+ Phân loại, nhận biệt các dạng trang trí món ăn theo: hình khối, hình sinh vật, theo chủ đề, tổng hợp.+ 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 và phục vụ bàn ăn theo phong tục, truyền thống Việt Nam**Tóm tắt các PPGD**+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2G1.3G2.1G2.2G2.3 G2.4G2.4G3.1 |
| ***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 biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu, dụng cụ sử dụng trong . tỉa củ, trang tri món ăn+ Thực hành các thao tác kỹ thuật tỉa củ, trang trí, bày bàn và phục vụ bao gôm các dạng trang tri theo hoa, dạng khối,…+ Thực hiện và hoàn thành từng dạng tỉa hoa, trang trí món ăn, bày bàn và phục vụ cụ thể+ Áp dụng đưa các kiểu trang trí món ăn vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể |
| G1.2G1.3G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2: *Chương 2:*** ***Món ăn miền Bắc (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Bắc+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Bắc+ 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 + Kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp: nộm đu đủ, ốc hấp lá gừng, chân giò bó thỏ, chả cua chiên vàng, tôm chiên cốm, súp hải sâm mọc tôm, súp rau óc đậu, súp gà nấm hương…+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị, món súp cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành  |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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+ Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món khai vị, món súp cụ thể+ Thực hành, chế biến được các món khai vị, món súp : nộm đu đủ, ốc hấp lá gừng, chân giò bó thỏ, chả cua chiên vàng, tôm chiên cốm, súp hải sâm mọc tôm, súp rau óc đậu, súp gà nấm hương… |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3: *Chương 2: Món ăn miền Bắc (tt) (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Bắc+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Bắc+ 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 + Kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: Gà nướng lá chanh, gà quay chảo, vịt nấu cam, vịt nấu ba món, chả cá Lã vọng. cá nướng, cuốn tôm Hồ tây, Thỏ rán tẩm trứng, thỏ nấu sốt vang, Chả chim, Chim hầm cốm …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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 biệt , nhận biết được món ăn miền Bắc+ Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng + Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể+ Thực hành, chế biến được các món mặn, món chiên, món nướng: Gà nướng lá chanh, gà quay chảo, vịt nấu cam, vịt nấu ba món, chả cá Lã vọng. cá nướng, cuốn tôm Hồ tây, Thỏ rán tẩm trứng, thỏ nấu sốt vang, Chả chim, Chim hầm cốm …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể. |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 2:*** ***Món ăn miền Bắc (tt) (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Bắc+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Bắc+ 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 + Kỹ thuật chế biến món phở, món nước, món cuốn: Phở Bắc, phở sốt vang, phở gà, miến gà, bún riêu, bún ốc, nấm nấu thả, nem phùng, nem rán, phở cuốn…+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món món phở, món nước, món cuốn cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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 biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món phở, món nước, món cuốn + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món món phở, món nước, món cuốn + Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món phở, món nước, món cuốn cụ thể+ Áp dụng đưa các món món phở, món nước, món cuốn vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể + Thưc hành, chế biến được các món phở, món nước, món cuốn : Phở Bắc, phở sốt vang, phở gà, miến gà, bún riêu, bún ốc, nấm nấu thả, nem phùng, nem rán, phở cuốn…+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món phở, món nước, món cuốn cụ thể.+ Thực hiện và lên thực đơn hoàn thiện bữa ăn miền Bắc |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 3:*** ***Món ăn miền Trung (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Trung + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Trung+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món khai vi: mít non trộn tôm thịt, gỏi sứa, gỏi ốc giác, gỏi gà tôm cua, gỏi thập cẩm Huế, chả tôm, chả quất, chả ram miền Trung, …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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 biệt , nhận biết được món ăn miền Trung+ Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món khai vị+ Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món khai vị cụ thể+Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món khai vị + Thực hành, chế biến được các món khai vị : mít non trộn tôm thịt, gỏi sứa, gỏi ốc giác, gỏi gà tôm cua, gỏi thập cẩm Huế, chả tôm, chả quất, chả ram miền Trung, … |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6: *Chương 3:*** ***Món ăn miền Trung (tt) (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Trung + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Trung+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, các món nướng: Nem lụi Huế, Nem nướng, Giò heo hon, chạo tôm, nem nướng Ninh Hòa, Gân bò nấu, chả phượng hoàng, mắm cua đồng, …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, các món nướng cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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 biệt , nhận biết được món ăn miền Trung+ Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món mặn, món chiên, các món nướng + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, các món nướng + Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành món mặn, món chiên, các món nướng cụ thể+ Thực hành, chế biến được món mặn, món chiên, các món nướng : Nem lụi Huế, Nem nướng, Giò heo hon, chạo tôm, nem nướng Ninh Hòa, Gân bò nấu, chả phượng hoàng, mắm cua đồng, … |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7: *Chương 3: Món ăn miền Trung (tt) (0/9/18)***  | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Trung + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Trung+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món nước, món cuốn, các món cơm: bún bò Huế, bún chả cá, Mì Quảng, Cháo sò huyết, Cơm hến, Cơm Hương Giang, Cơm cung đình, bánh canh Huế, ram miền Trung …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món nước, món cuốn, các món cơm cụ thể. **Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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 biệt , nhận biết được món ăn miền Trung+ Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến các món nước, món cuốn, món cơm+ Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành món nước, món cuốn, các món cơm cụ thể+Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món nước, món cuốn, các món cơm+ Thực hành, chế biến được các món nước, món cuốn, các món cơm: bún bò Huế, bún chả cá, Mì Quảng, Cháo sò huyết, Cơm hến, Cơm Hương Giang, Cơm cung đình, bánh canh Huế, chả ram, …+ Thực hiện và lên thực đơn hoàn thiện bữa ăn miền Trung |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8: *Chương 4:*** ***Món ăn miền Nam (0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Nam + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Nam+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp: gỏi mực, gỏi lươn hoa chuối, gỏi bưởi, gỏi gà chuối cây, gỏi đu đủ,gỏi xoài cát cá trê, súp bong bóng cua óc heo, súp tứ vị …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị, món súp cụ thể.BT: Sinh viên hãy nghiên cứu, đề xuất thực đơn mới, thực nghiệm thực đơn mới theo nhóm.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1G4.1,G4.2, G4.3,G4. 4,G4.5,G4.6 |
| ***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 biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món khai vị, món súp+ Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp+ Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món khai vị, món súp cụ thể+Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món khai vị, món súp+ Thực hành, chế biến được các món khai vị, món súp: gỏi mực, gỏi lươn hoa chuối, gỏi bưởi, gỏi gà chuối cây, gỏi đu đủ,gỏi xoài cát cá trê, súp bong bóng cua óc heo, súp tứ vị …:  |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9: *Chương 4:*** ***Món ăn miền Nam (tt) (0/9/18)*** | **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**+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Nam + Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Nam+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: cá rô kho tộ, thịt kho trứng, bò nấu pate, gà tiềm ngũ quả, vịt khìa, cánh gà chiê nước mắm, cá rút xương dồn thịt rôti, cá lóc nướng trui, cua rang muối, chả đùm, chả sò huyết, chả giò tôm thịt, chả giò rế, gà nấu trái vải…+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***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**:+ Phân biệt , nhận biết được món ăn miền Trung+ Thu thập, tham khảo, thực hành các món mặn, món chiên, món nướng + Nhận biết được các trang thiết bị, dụng cụ thực hành trong nhà bếp+ Nắm vững và thực hiện nghiêm túc các qui định về an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món mặn, món chiên, món nướng+ Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng + Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể+ Áp dụng đưa các món mặn, món chiên, món nướng vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể+Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món mặn, món chiên, món nướng + Chế biến được các món mặn, món chiên, món nướng: cá rô kho tộ, thịt kho trứng, bò nấu pate, gà tiềm ngũ quả, vịt khìa, cánh gà chiê nước mắm, cá rút xương dồn thịt rôti, cá lóc nướng trui, cua rang muối, chả đùm, chả sò huyết, chả giò tôm thịt, chả giò rế, gà nấu trái vải… |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10: *Chương 4:*** Món ăn miền Nam ***(0/9/18)*** | **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**+Ôn lại các kiến thức đã học+ Giới thiệu đặc điểm món ăn miền Nam+ Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến, vệ sinh , an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến món ăn miền Nam+ Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các 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 + Kỹ thuật chế biến món nước, món cuốn, các món cơm: vịt nấu chao, khổ qua hầm, bánh canh Trảng bàng, miến lươn, Suông, gõi cuốn, bò bía, thịt ram bì, lẩu tôm, canh chua cá lóc, lẩu thập cẩm, lẩu mắm, canh súng, cơm hoàng bào, cơm trái thơm, cơm hấp lá sen, gà xối mỡ, xơi chiên phồng …+ Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món nước, món cuốn, các món cơm cụ thể.**Tóm tắt các PPGD***:*+ Đặt vấn đề+ Tích hợp+ Làm mẫu+ Thực hành |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*+Ôn lại các kiến thức đã học+ Phân biệt , nhận biết được món ăn miền Nam+ Chế biến và trang trí, trinh bày hoàn thành món nước, món cuốn, các món cơm cụ thể+Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món nước, món cuốn, các món cơm+ Thực hành, chế biến được các món nước, món cuốn, các món cơm: vịt nấu chao, khổ qua hầm, bánh canh Trảng bàng, miến lươn, Suông, gõi cuốn, bò bía, thịt ram bì, lẩu tôm, canh chua cá lóc, lẩu thập cẩm, lẩu mắm, canh súng, cơm hoàng bào, cơm trái thơm, cơm hấp lá sen, gà xối mỡ, xôi chiên phồng …+ Thực hiện và lên thực đơn hoàn thiện bữa ăn kết hợp ba miền Bắc, Trung, Nam  | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| G1.2,G1.3G2.1G2.2G2.4G2.5G3.1 |

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: |