|  |  |
| --- | --- |
| **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**

**Tên học phần: TH Nấu ăn Âu – Á Mã học phần: EWCP328051**

1. **Tên Tiếng Anh: Eastern & Western Cookery Practice**
2. **Số tín chỉ: 2 tín chỉ**
3. **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 Âu – Á 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🡪 CĐR cấp độ 2 theo CDIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 Âu – Á | **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 Âu – Á. | **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 Âu – Á | **3.1** |
| **G4** | Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực nấu ăn Âu – Á | **4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6** |

1. **Chuẩn đầu ra của học phần 🡪 CĐR cấp độ 3 theo CDIO**

| **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 Âu – Á  Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Âu – Á ;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 Âu – Á | **1.3** |
| **G2** | **G2.1** | Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Âu – Á;  Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Âu – Á  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 Âu – Á  Phân tích được qui trình nấu ăn Âu – Á  Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Âu – Á | **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 Âu – Á  Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Âu – Á | **2.4.3, 2.4.6** |
|  |  |
|  |  |
| **G2.5** | Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Âu – Á,  Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn , Âu – Á 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 Âu – Á. | **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 Âu – Á | **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 Âu – Á | **4.2.1, 4.2.2** |
|  | **G4.3** | Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu – Á | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu – Á | **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 Âu – Á | **4.5.1** |
|  | **G4.6** | Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Âu – Á | **4.6.1** |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**

* Sinh viên phải tham dự tối thiểu 100% 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 ăn Âu – Á, ĐHSPKT

* ***Sách tham khảo***
* [1]- Món ăn Trung Hoa, Nguyễn Quang Minh, Nhà xuất bản Tp.Hồ Chí Minh.
* [2]- 100 món ăn Trung Hoa, văn Châu, Nhà xuất bản Phụ nữ.
* [3]- Classical cooking the modern way,Eugen Pauli, Van Nostrand Reinhold, Newyork
* [4]- Cookery, Mrs Beeton’s
* [5]- Tài liệu nấu ăn Đông –Tây phương, Phan Thị Hạnh Vân, ĐH SPKT.

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

**🡪 tất cả các CĐR đều phải có bài tập kiểm tra đánh giá và liệt kê vào bảng**

| **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 sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món khai vị cụ thể  + Các món khai vị cụ thể: Bát tiên quần tụ, Thịt nguội, Jambon cuộn trứng, Giò heo nhồi hải vị, Gỏi ngũ sắc, Gỏi tiều, Sò huyết Tứ Xuyên… | Nhóm | Tuần 1 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1  G2.2  G2.3 G2.4  G2.4  G3.1 |  |
| **BT2** | Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món súp  Thực hảnh kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng các món súp cụ thể  + Các món súp cụ thể: Súp tứ vị nấu cua, Súp tứ hỉ Bắc Kinh, Súp hải vị, Trứng cút da bọc, Súp phát sồi, Súp tam tơ, Súp yến giả | Nhóm | Tuần 2 | Thực hành+ sản phẩm | G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 | 10% |
| **BT3** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món các món làm từ hải sản cụ thể: Cá chẽm chiên sốt chua ngọt, Cá hấp Đài Loan, Trứng cút bá hoa, Chả phụng hoàng, Tôm chiên bát trân, Tôm cuốn hạt sen, Chả giò Quảng Đông, Bào ngư chân vịt, Bát bửu… | Nhóm | Tuần 3 | Thực hành+ sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |  |
| **BT4** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món Các món ăn chế biến từ gà \_vịtcụ thể: Gà hấp xí muội, Đùi phương hoàng, Gà tiềm ngũ quả, Cánh gà rán, Gà kim ngân, Gà quay dòn, Vịt tiềm, Vịt Tứ xuyên, Vịt hải sâm, Vịt Thượng hải, Vịt quay Bắc kinh, Vịt rút xương lăn bột… | Nhóm | Tuần 4 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 | 10% |
| **BT5** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món các món các món cơm\_ Mì: Cơm hấp Triều châu, Cơm thố, Cơm hoàng hậu, cơm hoàng bào, Cơm chiên dương châu, Cơm ánh dương, Gà nhồi xôi, Mì hấp tam tơ, Mì xào dòn thập cẩm, Bún gạo Phúc kiến, Hoành thánh chiên sốt chua ngọt… | Nhóm | Tuần 5 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |  |
| **BT6** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món lẩu cụ thể: Lẩu phát sồi, Lục hồ thủy. Lẩu thập cẩm, Lẩu giò heo, Lẩu Tứ xuyên, Lẩu Thái lan ,Gà nấu măng Tây… | Nhóm | Tuần 6 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 | 10% |
| **BT7** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu: món khai vị cụ thể: món khai vị cụ thể: Salade Russe, Tomate Bretonne, Oeufs mimosa, Cornets au jambon, Pâte terrine de fois gras, Mousse de foir de volaille, Salade de mer | Nhóm | Tuần 7 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |  |
| **BT8** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu: món súp cụ thể: Soup petits pois, Crème de crabe, Crème de volaille, potage aux oeuf pochés, Pot qua feu, Crème saint Germain, Velouté au brocoli | Nhóm | Tuần 8 | Bài báo cáo + Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2,G2.3,  G2.4  G2.5  G3.1  G4.1,G4.2, G4.3,G4.4,G4.5,G4.6 | 10% |
| **BT9** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món Âu, món làm từ hài sản cụ thể: Crevettes beignets, Langouste aux aromates sauce hollandaise, Truite aux coulis de langgoustine, Pain de poisson, Croquette poisson, Soufflé au poisson, Crabe farci, Escargots farci, Flan salé | Nhóm | Tuần 9 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |  |
| **BT 10** | Sinh viên thực hành kỹ thuật chế biến món Âu, món làm từ thịt: Escalope provencale, Veau roulé, Filet de boeuf àla broche, steak au poivre vert flambé, Pain de viande aux oeufs,Filet de porc aux trois agrumes, Corque monsieur, Pomme de terre farci, Coeur de porc farci, Poulet au riz espagnol, Poulet au riz Américain, Poulet farci, Canard à L’orange, | Nhóm | Tuần 10 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |  |
| **BT 11** |  | Nhóm | Tuần 10 | Thực hành + sản phẩm | G1.2,G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 | 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:*** ***Món ăn Á \_Món khai vị (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 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  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món khai vị cụ thể  + Các món khai vị cụ thể: Bát tiên quần tụ, Thịt nguội, Jambon cuộn trứng, Giò heo nhồi hải vị, Gỏi ngũ sắc, Gỏi tiều, Sò huyết Tứ Xuyên…  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị cụ thể  + Trình bày một số thực đơn mẫu  **Tóm tắt các PPGD**  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2  G1.3  G2.1  G2.2  G2.3 G2.4  G2.4  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  + 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 khai vị  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món khai vị  + Chế biến và hoàn thành từng món ăn khai vị cụ thể  +Đề xuất , áp dụng đưa các món khai vị vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món khai vị: Bát tiên quần tụ, Thịt nguội, Jambon cuộn trứng, Giò heo nhồi hải vị, Gỏi ngũ sắc, Gỏi tiều, Sò huyết Tứ Xuyên… |
| G1.2  G1.3  G2.1  G2.2  G2.3 G2.4  G3.1 |
| **C/ Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2: *Chương 1:*** ***Món ăn Á \_ Món súp (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 kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món súp  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng các món súp cụ thể  + Các món súp cụ thể: Súp tứ vị nấu cua, Súp tứ hỉ Bắc Kinh, Súp hải vị, Trứng cút da bọc, Súp phát sồi, Súp tam tơ, Súp yến giả  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món súp cụ thể  +**Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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 biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món súp  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món súp  + Chế biến và hoàn thành từng món súp cụ thể  + Áp dụng đưa các món súp vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  +Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món súp  + Thực hành, chế biến được các món súp : Súp tứ vị nấu cua, Súp tứ hỉ Bắc Kinh, Súp hải vị, Trứng cút da bọc, Súp phát sồi, Súp tam tơ, Súp yến giả. |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3: *Chương 1:*** ***Món ăn Á \_ Món làm từ hải sản (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  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món làm từ hải sản  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món làm từ hải sản cụ thể  + Các món làm từ hải sản cụ thể: Cá chẽm chiên sốt chua ngọt, Cá hấp Đài Loan, Trứng cút bá hoa, Chả phụng hoàng, Tôm chiên bát trân, Tôm cuốn hạt sen, Chả giò Quảng Đông, Bào ngư chân vịt, Bát bửu…  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món làm từ hải sản cụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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  + Thu thập, tham khảo, thực hành các món làm từ hải sản  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến các món ăn làm từ hải sản  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến các món ăn làm từ hải sản  + Chế biến và hoàn thành món ăn làm từ hải sản  cụ thể  + Áp dụng đưa các món khai vị vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món ăn làm từ hải sản : Bát tiên quần tụ, Thịt nguội, Jambon cuộn trứng, Giò heo nhồi hải vị, Gỏi ngũ sắc, Gỏi tiều, Sò huyết Tứ Xuyên… |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 1:*** ***Món ăn Á \_Món ăn chế biến từ gà \_vịt (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 kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn được chế biến từ gà \_vịt  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món ăn chế biến từ gà \_vịtcụ thể  + Các món ăn chế biến từ gà \_vịtcụ thể: Gà hấp xí muội, Đùi phương hoàng, Gà tiềm ngũ quả, Cánh gà rán, Gà kim ngân, Gà quay dòn, Vịt tiềm, Vịt Tứ xuyên, Vịt hải sâm, Vịt Thượng hải, Vịt quay Bắc kinh, Vịt rút xương lăn bột…  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món ăn chế biến từ gà \_vịtcụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món ăn chế biến từ gà \_vịt  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món ăn chế biến từ gà \_vịt  + Thực hành, chế biến được các món ăn từ gà \_vịt: Gà hấp xí muội, Đùi phương hoàng, Gà tiềm ngũ quả, Cánh gà rán, Gà kim ngân, Gà quay dòn, Vịt tiềm, Vịt Tứ xuyên, Vịt hải sâm, Vịt Thượng hải, Vịt quay Bắc kinh, Vịt rút xương lăn bột… |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 1: Món ăn Á \_ Món cơm\_ Mì (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)* |
| + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món cơm\_ Mì  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món cơm\_ Mì cụ thể  + Các món cơm-mì cụ thể: Cơm hấp Triều châu, Cơm thố, Cơm hoàng hậu, cơm hoàng bào, Cơm chiên dương châu, Cơm ánh dương, Gà nhồi xôi, Mì hấp tam tơ, Mì xào dòn thập cẩm, Bún gạo Phúc kiến, Hoành thánh chiên sốt chua ngọt  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món cơm\_ Mì cụ thể |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món cơm\_ Mì  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món cơm\_ Mì  + Áp dụng đưa các món cơm\_ Mì vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  +Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món cơm\_ Mì  + Thực hành, chế biến được các món cơm\_ Mì: Cơm hấp Triều châu, Cơm thố, Cơm hoàng hậu, cơm hoàng bào, Cơm chiên dương châu, Cơm ánh dương, Gà nhồi xôi, Mì hấp tam tơ, Mì xào dòn thập cẩm, Bún gạo Phúc kiến, Hoành thánh chiên sốt chua ngọt |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6: *Chương 1:*** ***Món ăn Á \_ Món lẩu (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 kiến thức đã học  + Các món lẩu  + Giới thiệu đặc điểm các món lẩu  + 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 món lẩu  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món lẩu  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món lẩu cụ thể  + Các món lẩu cụ thể: Lẩu phát sồi, Lục hồ thủy. Lẩu thập cẩm, Lẩu giò heo, Lẩu Tứ xuyên, Lẩu Thái lan ,Gà nấu măng Tây…  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món lẩu cụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món lẩu  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món lẩu  + Áp dụng đưa các món lẩu vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món lẩu: Lẩu phát sồi, Lục hồ thủy. Lẩu thập cẩm, Lẩu giò heo, Lẩu Tứ xuyên, Lẩu Thái lan ,Gà nấu măng Tây… |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7: *Chương 2:*** ***Món ăn Âu \_Món khai vị (Apéritif) (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  + Ôn lại kiến thức đã học  + Các món khai vị (Apéritif)  + Giới thiệu đặc điểm các món khai vị  + 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  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món khai vị  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món khai vị cụ thể  + Các món khai vị cụ thể: Salade Russe, Tomate Bretonne, Oeufs mimosa, Cornets au jambon, Pâte terrine de fois gras, Mousse de foir de volaille, Salade de mer  + 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,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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** |
| + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món khai vị  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món khai vị  +Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món khai vị  + Thực hành, chế biến được các món khai vi: Salade Russe, Tomate Bretonne, Oeufs mimosa, Cornets au jambon, Pâte terrine de fois gras, Mousse de foir de volaille, Salade de mer |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8: *Chương 2:*** ***Món ăn Âu \_Món súp (Soup) (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 kiến thức đã học  + Các món súp (Soup)  + Giới thiệu đặc điểm các món súp  + 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  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món súp  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món súp cụ thể  + Các món súp cụ thể: Soup petits pois, Crème de crabe, Crème de volaille, potage aux oeuf pochés, Pot qua feu, Crème saint Germain, Velouté au brocoli  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từ 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,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1  G4.1,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** |
| + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn và chuẩn bị tốt các nguyên liệu dùng để chế biến món súp  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món khai vị  + Áp dụng đưa các món súp vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món súp:  Soup petits pois, Crème de crabe, Crème de volaille, potage aux oeuf pochés, Pot qua feu, Crème saint Germain, Velouté au brocoli |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9: *Chương 2:*** ***Món ăn Âu \_Món làm từ hài sản (Fruits de mer) (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 kiến thức đã học  + Các món làm từ hài sản (Fruits de mer)  + Giới thiệu đặc điểm các món làm từ hài sản  + 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 các món làm từ hài sản  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món làm từ hài sản  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món làm từ hài sản cụ thể  + Các món làm từ hài sản cụ thể: Crevettes beignets, Langouste aux aromates sauce hollandaise, Truite aux coulis de langgoustine, Pain de poisson, Croquette poisson, Soufflé au poisson, Crabe farci, Escargots farci, Flan salé  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món làm từ hài sản cụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  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** |
| + Ôn lại kiến thức đã học  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến các món làm từ hài sản  + Áp dụng đưa các món làm từ hài sản vào từng thực đơn theo đối tượng cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món làm từ hài sản: Crevettes beignets, Langouste aux aromates sauce hollandaise, Truite aux coulis de langgoustine, Pain de poisson, Croquette poisson, Soufflé au poisson, Crabe |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10: *Chương 2:*** ***Món ăn Âu\_Món làm từ thịt (La viande) (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 kiến thức đã học  + Các món làm từ thịt (La viande)  + Giới thiệu đặc điểm các món làm từ thịt  + 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 các làm từ thịt  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn làm từ thịt  + Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, trình bày, các yêu cầu thành phẩm cho từng món ăn làm từ thịt cụ thể  + Các món ăn làm từ thịt cụ thể: Escalope provencale, Veau roulé, Filet de boeuf àla broche, steak au poivre vert flambé, Pain de viande aux oeufs,Filet de porc aux trois agrumes, Corque monsieur, Pomme de terre farci, Coeur de porc farci, Poulet au riz espagnol, Poulet au riz Américain, Poulet farci, Canard à L’orange, Magret de canard à la kriek  + Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món ăn làm từ thịt cụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Đặt vấn đề  + Tích hợp  + Làm mẫu  + Thực hành |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  + Ôn lại kiến thức đã học  + Thực hành các thao tác kỹ thuật chế biến món ăn làm từ thịt  + Chế biến và hoàn thành món ăn khai vị cụ thể  + Thực hành, chế biến được các món ăn làm từ thịt: Escalope provencale, Veau roulé, Filet de boeuf àla broche, steak au poivre vert flambé, Pain de viande aux oeufs,Filet de porc aux trois agrumes, Corque monsieur, Pomme de terre farci, Coeur de porc farci, Poulet au riz espagnol, Poulet au riz Américain, Poulet farci, Canard à L’orange, Magret de canard à la kriek | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| G1.2,G1.3  G2.1  G2.2  G2.4  G2.5  G3.1 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

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** | **Tổ trưởng BM** | **Người biên soạn** |

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: |