|  |  |
| --- | --- |
| **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: Món ăn chay Mã học phần: VECU437351**
2. **Tên Tiếng Anh: Vegatarian Cusine**
3. **Số tín chỉ: 3 (2+1) tín chỉ**
4. **Phân bố thời gian: 3**(2:1:6) (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: Vũ Minh Hạnh

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

 2.1/ Phạm Thị Hưng

 2.2/ Lê MaiKim Chi

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

 **Môn học trước:** Văn hóa ẩm thực

 **Môn học tiên quyết:** không

 **Khác:** không

1. **Mô tả tóm tắt học phần**

Trang bị cho sinh viên những kiến thức về giá trị dinh dưỡng, cách thức lựa chọn các loại thực phẩm chay; phương pháp chế biến, trang trí và bảo quản một số các món ăn chay phổ biến. Đồng thời hướng dẫn sinh viên phương pháp sáng tạo, thử nghiệm các món ăn chay lên tầm sức khỏe cộng đồng.

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 chay |  **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 lĩnh vực nấu ăn chay | **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 chay | **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 chay | **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 chay;Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn chay;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 chay | **1.3** |
| **G2** | **G2.1** | Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn trong lĩnh vực nấu ăn chay; Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn chay Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm trong 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 chayPhân tích được qui trình nấu ăn chayPhân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nlĩnh vực nấu ăn chay | **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 chayTham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn chay | **2.4.3, 2.4.6** |
|  |  |
|  |  |
| **G2.5** | Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn chay, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn chay,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 chay. | **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 chay. | **3.3.1** |
| **G4** | **G4.1** | Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn chay ở 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 chay | **4.2.1, 4.2.2** |
|  | **G4.3** | Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn chay | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn chay | **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 chay | **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: Vũ Minh Hạnh –, Giáo trình môn học Món ăn chay, ĐHSPKT

* ***Sách tham khảo***

[2]- Quỳnh Hương – 150 Món ăn chay – NXB TP.HCM – Năm 1998

[3]- Triệu Thị Chơi – Lâm Thị Đậu – Hoàng Sơn – Các món ăn chay bổ dưỡng – NXB Tổng hợp TP.HCM – Năm 2011

[4]- Thế Hùng (N. Kiến Văn) biên soạn – Những món ăn chay nổi tiếng – NXB Mỹ thuật – Năm 2006

[5]- Đức Vinh – Văn Châu – Món ăn thuần Việt – NXB Phụ nữ - Năm 2007

[6]- Trần Văn Quý – 200 món nấu ăn chay (30 công thức) – NXB Đồng Nai – Năm 2011

[7]- Thế Hùng – Hướng dẫn từng bước nấu ăn chay – NXB Tổng hợp TP.HCM – Năm 2011

[8]- Đỗ Kim Trung – Món chay tốt cho sức khỏe – NXB Thời đại – Năm 2011

[9]- Triệu Thị Chơi – Các món ăn chay, ăn kiêng – NXB Tổng hợp TP.HCM – Năm 2009

[10]- Biên dịch: Ths.BS Nguyễn Thái Nghĩa – Các món ăn chay phụ ít béo – NXB Phụ nữ - Năm 2010

[11]- Quỳnh Chi – Các món ăn chay – NXB Văn hóa thông tin – Năm 2012

[12]- Vương Học Điển – Rau củ chữa bệnh – NXB Phụ nữ - Năm 2012

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** | 1. Tìm hiểu thành phần dinh dưỡng của các nguyên liệu nấu chay
 | Cá nhân | Tuần 1 | Viết báo cáo  | G1.2G3.1G3.2 | 10% |
| **BT2** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu ,phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món ăn chay | Nhóm | Tuần 2-7 | Thuyết trình+ bài báo cáo | G1.2G2.1G3.1,G3.2 |  |
| **BT3** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu ,phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món chay tráng miệng | Cá nhân | Tuần 8 | Viết bài báo cáo | G1.2G2.1G3.1,G3.2 | 10% |
| **BT4** |  Sinh viên hãy nghiên cứu, giới thiệu nguồn gốc, nguyên liệu, cách làm một số món chay tại địa phương sinh viên nghiên cứu  | Cá nhân | Tuần 9 | Viết bài báo cáo | G2.1G2.4 | 10% |
| **BT5** | Sinh viên nghiên cứu thực phẩm chay, các liều thuốc Đông Y | Nhóm | Tuần 9 | Thuyết trình + bài báo cáo | G2.1G2.3G2.4G3.1G3.2 |  |
| **BT6** | Sinh viên nghiên cứu, thiết kế một thực đơn chay cho bữa cơm, gia đình,một thực đơn chay đãi tiệc ( Nêu cách lực chọn thực phẩm, cách chế biến, trình bày, phục vụ), thực nghiệm ở phần thực hành | Nhóm | Tuần 10-15 | Viết bài báo cáo+ Thử nghiệm | G2.4G2.3G2.4G2.5G4.1G4.2G4.3G4.4G4.5G4.6 | 20% |
| **BT7** | Thực hành ngày thứ 1Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình do GV qui định | Nhóm | Tuần 11 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |  |
| **BT8** | Thực hành ngày thứ 1Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình do GV qui định( tt) | Nhóm | Tuần 12 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |  |
| **BT9** | Thực hành ngày thứ 3Thực hành 2 thực đơn chay cho dạ tiệc do GV qui định | Nhóm | Tuần 13 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |  |
| **BT 10** | Thực hành ngày thứ 4Thực hành 2 thực đơn chay cho dạ tiệc do GV qui định(tt) | Nhóm | Tuần 14 | Thực hành+ sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |  |
| **BT 11** | Thực hành ngày thứ 5Thực hành 2 thực đơn chay cho dạ tiệc do GV qui định | Nhóm | Tuần 15 | Thuyết trình + sản phẩm | G2.1G2.2G2.3 G2.4G3.1 |  |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1: *Chương 1: Giới thiệu chung*** *(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 nguyên liệu nấu chay: ích lợi và cách sử dụng* Các loại củ, quả
* Các loại nấm
* Các loại đậu, hạt
* Các loại rau
* Các loại gia vị

+ Các nguyên liệu thay thế căn bản trong món ăn chay**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 kiến thức đã học**BT1:** Tìm hiểu thành phần dinh dưỡng của các nguyên liệu nấu chay |
| **G1.2****G3.1, G3.2** |
| **C/ Liệt kê các tài liệu học tập**1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2: *Chương 1: Giới thiệu chung (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 nguyên tắc căn bản trong chế biếnMón ăn chay: hấp; chiên; xào; kho; om; nấu.+ Những công thức chế biến căn bản: sauce; nước chấm; nước dùng; bột làm bánh nướng vỏ giòn; bột làm bánh Pizza; bột làm bánh kếp**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 kiến thức đã học+ So sánh các nguyên tắc chế biến trong “Nấu ăn mặn” và “Nấu ăn chay”. |
| **G1.2****G2.1****G3.1, G3.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3: *Chương 2: Phương pháp chế biến các món khai vị*** *(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 món gỏi: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện một số món gỏi+Các món súp: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện một số món súp**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 kiến thức đã học+ Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món gỏi và súp. |
| **G 2.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 3: Phương pháp chế biến các món ăn nhanh và nhẹ*** *(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 món bánh mặn: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món xào: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món chiên: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện**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+ Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: bánh; xào và chiên**BT4**: Sinh viên hãy nghiên cứu, đề xuất thực đơn mới |
| **G2.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 4: Phương pháp chế biến các món ăn chính*** *(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 món ram: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món nấu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món kho: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món om: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện**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+ Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: ram; nấu ; kho và om |
| **G2.3****G2.4****G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6: *Chương 4: Phương pháp chế biến các món ăn chính (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 món canh: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món hầm (ninh): nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món lẩu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện**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 + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: canh; hầm và lẩu. |
| **C2.3****G2.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7: *Chương 5: Phương pháp chế biến các món ăn phụ*** *(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 món rau trộn: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món chế biến từ các loại củ và đậu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món cháo: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện**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+ Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong: các món rau trộn; các món chế biến từ các loại củ và đậu; các món cháo.**BT 2:** Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu ,phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món ăn chay |
| G1.2G2.1G3.1, G3.2 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8: *Chương 6: Phương pháp chế biến các món tráng miệng*** *(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 món bánh ngọt: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện+ Các món chè: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện**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+ Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong: các món bánh và chè**BT3:** Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu ,phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món chay tráng miệng |
| G1.2G2.1G3.1G3.2 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9: *Chương 7: Nghệ thuật ẩm thực chay*** *(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**+ Văn hóa ẩm thực chay ở Việt Nam và trên thế giới+ Các nguyên tắc thiết kế thực đơn chay dạ tiệc+ Thực phẩm chay – Các liều thuốc Đông y**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+ Tìm hiểu các nước có văn hóa ẩm thực chay: Thái Lan; Ấn độ; Hàn Quốc**BT4:** Sinh viên nghiên cứu tìm hiểu, giới thiệu nguồn gốc, nguyên liệu, cách làm một số món chay tại địa phương sinh viên nghiên cứu**BT5:** Sinh viên nghiên cứu thực phẩm chay, các liều thuốc Đông Y |
| G2.1G2.3G2.4G3.1G3.2 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10: *Chương* *8:******Thiết kế thực đơn chay*** *(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**+ Thực đơn cho bữa cơm gia đình+ Thực đơn dạ tiệc**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+ Thiết kế một số thực đơn bữa cơm gia đình và dạ tiệc+ Phân tích giá trị dinh dưỡng của các nguyên liệu kết hợp.**BT6:** Sinh viên nghiên cứu, thiết kế một thực đơn chay cho bữa cơm, gia đình,một thực đơn chay đãi tiệc ( Nêu cách lực chọn thực phẩm, cách chế biến, trình bày, phục vụ), thực nghiệm ở phần thực hành | G2.3G2.4G3.1G3.2G2.5G4.1G4.2G4.3G4.4G4.5G4.6 |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 11: *Thực hành ngày thứ 1*** *(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**+ Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình do GV qui định**Tóm tắt các PPGD***:*+ Diễn trình và thực hành  |
| **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+ Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay cho bữa cơm gia đình |
| **G3.1****G3.2****G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 12: *Thực hành ngày thứ 2*** *(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**+ Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình (tt) do GV qui định**Tóm tắt các PPGD***:*+ Diễn trình và thực hành |
| **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+ Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho bữa cơm gia đình |
| **G3.1****G3.2****G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 13: *Thực hành ngày thứ 3*** *(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**+ Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc do GV qui định **Tóm tắt các PPGD***:*+ Diễn trình và thực hành  |
| **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+ Mỗi SV thiết kế ba thực đơn dạ tiệc  |
| **G2.4****G2.5****G4.3****G4.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 14: *Thực hành ngày thứ 4*** *(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)* | **G2.5** |
| **Nội dung GD trên lớp**+ Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc (tt) do GV qui định **Tóm tắt các PPGD***:*+ Diễn trình và thực hành  |
| ***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+ Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho dạ tiệc  | **G2.3****G2.5****G4.1****G4.2****G4.3****G4.4****G4.5****G4.6** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 15: *Thực hành ngày thứ 5*** *(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)* | **G2.3****G2.5****G4.1****G4.2** |
| **Nội dung GD trên lớp**+ Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc (tt) do GV qui định+ Kiểm tra cuối kỳ**Tóm tắt các PPGD***:*+ Diễn trình và thực hành  |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)***Các nội dung tự học**:+ Ôn lại kiến thức đã học+ Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho dạ tiệc  | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
|  |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, 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: |