

QUYẾT ĐỊNH

**ban hành chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn,
trình độ sơ cấp, cập nhật lần thứ I, năm 2024**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG KON TUM

Căn cứ Quyết định số 635/QĐ-LĐTĐ ngày 16/5/2023 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội về việc đổi tên Trường Cao đẳng Cộng đồng Kon Tum thành Trường Cao đẳng Kon Tum;

Căn cứ Quyết định số 1671/QĐ-LĐTĐ ngày 24/10/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc sáp nhập Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Kon Tum, Trường Cao đẳng Sư phạm Kon Tum, Trường Trung cấp Y tế Kon Tum, Trường Trung cấp nghề Kon Tum thành Trường Cao đẳng Cộng đồng Kon Tum;

Căn cứ Quyết định số 339/QĐ-UBND ngày 26/6/2023 của Ủy ban nhân dân tỉnh Kon Tum về tổ chức lại Trường Cao đẳng Cộng đồng Kon Tum, trực thuộc Ủy ban nhân dân tỉnh Kon Tum;

Căn cứ Quyết định số 659/QĐ-CĐKT ngày 14/7/2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kon Tum về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Kon Tum;

Căn cứ Quyết định số 494/QĐ-CĐKT ngày 05/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kon Tum về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp và đào tạo dưới 3 tháng;

Căn cứ Thông báo số 252/TB-CĐKT ngày 02/5/2024 của Trường Cao đẳng Kon Tum về việc cập nhật, cải tiến chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp, lần thứ I, năm 2024;

Xét đề nghị của Trưởng khoa Kinh tế và Nông Lâm, Trưởng phòng Quản lý Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp, cập nhật lần thứ I, năm 2024 (*có chương trình đào tạo kèm theo*).

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 1254/QĐ-CĐCĐ ngày 13/10/2021 của Hiệu trưởng nhà trường.

Điều 3. Trưởng các đơn vị thuộc Trường và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lãnh đạo Trường;
- Lưu: VT, KTNL.

HIỆU TRƯỞNG

Lê Trí Khải

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

(ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CDKT ngày 09/5/2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kon Tum)

Tên nghề đào tạo: Kỹ thuật chế biến món ăn.

Đối tượng tuyển sinh, yêu cầu đầu vào: Người học từ đủ 15 tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

Thời gian đào tạo: 3 tháng.

I. MÔ TẢ VỀ KHÓA HỌC VÀ MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mô tả về khóa học

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp được xây dựng để đào tạo nhân viên kỹ thuật chế biến món ăn; có kiến thức, kỹ năng cơ bản về chế biến món ăn; có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc; có khả năng tiếp nhận, ghi chép và chuyển thông tin theo yêu cầu của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

Nội dung chính của khóa học bao gồm các kiến thức, kỹ năng cơ bản về tổ chức, chế biến các món ăn tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở chế biến món ăn khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Mục tiêu đào tạo

Sau khi học xong chương trình, người học có khả năng:

a) Yêu cầu về kiến thức:

- Mô tả được văn hóa ẩm thực Việt Nam và đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam; trình bày được phương pháp lựa chọn và bảo quản nguyên liệu; phối hợp nguyên liệu, gia vị.

- Nhắc lại được kỹ thuật cắt, thái, tĩa hoa trang trí và trình bày món ăn.
- Liệt kê được kỹ thuật sơ chế nguyên liệu; chế biến nước dùng, sốt, súp; kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng.
- Trình bày được các tiêu chuẩn về vệ sinh, an toàn trong nấu ăn.

b) Yêu cầu về kỹ năng:

- Thực hiện được các thao tác kỹ thuật cơ bản và lựa chọn đúng nguyên liệu lương thực, thực phẩm trong chế biến món ăn.
- Xây dựng được các loại thực đơn phù hợp và khoa học.
- Tổ chức chế biến được các món ăn trong nhà bếp của các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở chế biến món ăn khác đảm bảo giá trị dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Trang trí và trình bày món ăn đảm bảo giá trị cảm quan.

c) Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Lắng nghe, tiếp nhận, ghi chép lại các thông tin, phối hợp với các thành viên trong nhóm trong quá trình làm việc. Có tác phong công nghiệp, đạo đức nghề nghiệp;
- Luôn chủ động tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật vào công việc chế biến;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi kết thúc khóa học.

3. Cơ hội việc làm:

Sau khi tốt nghiệp, người học trở thành nhân viên kỹ thuật chế biến món ăn tại các nhà hàng, các cơ sở kinh doanh ăn uống khác hoặc các trường mầm non, tiểu học có bán trú, nhân viên tại các bếp ăn tập thể công ty, nhà trường, doanh nghiệp... hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC

Tổng thời gian toàn khóa: 3 tháng**1. Thời gian học tập: 300 giờ, trong đó:**

- a) Thời gian thực học: 300 giờ.
- Thời gian học lý thuyết: 60 giờ.
 - Thời gian học thực hành: 240 giờ
 - Số mô đun: 3

b) Thời gian kiểm tra kết thúc mô đun: 8 giờ.

2. Thời gian cho các hoạt động chung, dự phòng: 1 tuần.**III. DANH MỤC MÔ ĐUN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN**

Mã MD	Tên mô đun	Số tín chỉ	Thời gian			Kiểm tra (*)
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	
431520013	Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn	2	60	12	48	2
431520023	Xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn.	2	60	12	48	2
431560033	Chế biến món ăn	6	180	36	144	4
Tổng cộng		10	300	60	240	8

*Ghi chú: * Thời lượng kiểm tra kết thúc mô đun không nằm trong tổng thời gian thực học của các mô đun.*

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Nội dung chi tiết các chương trình mô đun kèm theo.

V. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN HOÀN THÀNH KHÓA HỌC

Quy trình đào tạo và xét công nhận tốt nghiệp được thực hiện theo Quyết định số 1515/QĐ-CDKT ngày 31/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kon Tum về việc ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp trình độ sơ cấp và đào tạo dưới 3 tháng.

Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp Chứng chỉ trình độ sơ cấp, bậc 1 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn theo quy định của Trường.

VI. PHƯƠNG PHÁP VÀ THANG ĐIỂM ĐÁNH GIÁ

- Kiểm tra thường xuyên: Kiểm tra đánh giá thường xuyên được thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học của học viên theo từng mô đun, cụ thể thông qua việc chấm điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

- Kiểm tra đánh giá định kỳ: Kiểm tra đánh giá định kỳ được thực hiện tại thời điểm được quy định trong chương trình mô đun có thể được thực hiện bằng bài kiểm tra viết có thời gian làm bài từ 30 đến 45 phút; làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

- Kiểm tra kết thúc mô đun được thực hiện sau khi người học học xong mô đun trong chương trình đào tạo. Hình thức kiểm tra kết thúc mô đun là thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề. Thời gian làm bài kiểm tra kết thúc mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài kiểm tra đối với các hình thức kiểm tra khác hoặc thời gian làm bài kiểm tra của mô đun có tính đặc thù của nghề đào tạo do Hiệu trưởng quyết định trong chương trình đào tạo. Hình thức kiểm tra, thời gian làm bài kiểm tra kết thúc mô đun thực hiện theo chương trình mô đun.

- Phương pháp và thang điểm đánh giá: Được thực hiện theo Điều 9, Điều 10 Quyết định số 1515/QĐ-CDKT ngày 31/10/2023 của Hiệu trưởng Trường

Cao đẳng Kon Tum về việc ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, xét công nhận tốt nghiệp trình độ sơ cấp và đào tạo dưới 3 tháng.

VII. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH (tại Phụ lục II kèm theo)

1. Đội ngũ nhà giáo tham gia giảng dạy

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

3. Thư viện và học liệu

4. Các điều kiện khác

VIII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được áp dụng cho việc giảng dạy trình độ sơ cấp của Trường Cao đẳng Kon Tum.

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

a) Đối với nhà giáo

- Nhà giáo trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- Nhà giáo sử dụng các dụng cụ trực quan trong giảng dạy để người học tiếp thu những kiến thức liên quan một cách dễ dàng.

- Biên soạn bài giảng cho từng bài học, xây dựng nội dung, giao bài tập thực hành, định hướng người học tự học đạt hiệu quả.

- Đánh giá kết quả học tập công khai, khách quan, chính xác, công bằng.

b) Đối với người học

- Tham dự và thực hiện đầy đủ các bài học trên lớp, địa điểm thực hành.

- Chuẩn bị bài trước khi lên lớp nhằm tiếp thu kiến thức một cách hiệu quả nhất.

- Cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác trong quá trình thực hiện bài tập thực hành.
- Nghiêm túc chấp hành nội quy tại địa điểm thực hành, đảm bảo an toàn và vệ sinh trong quá trình thực hiện.

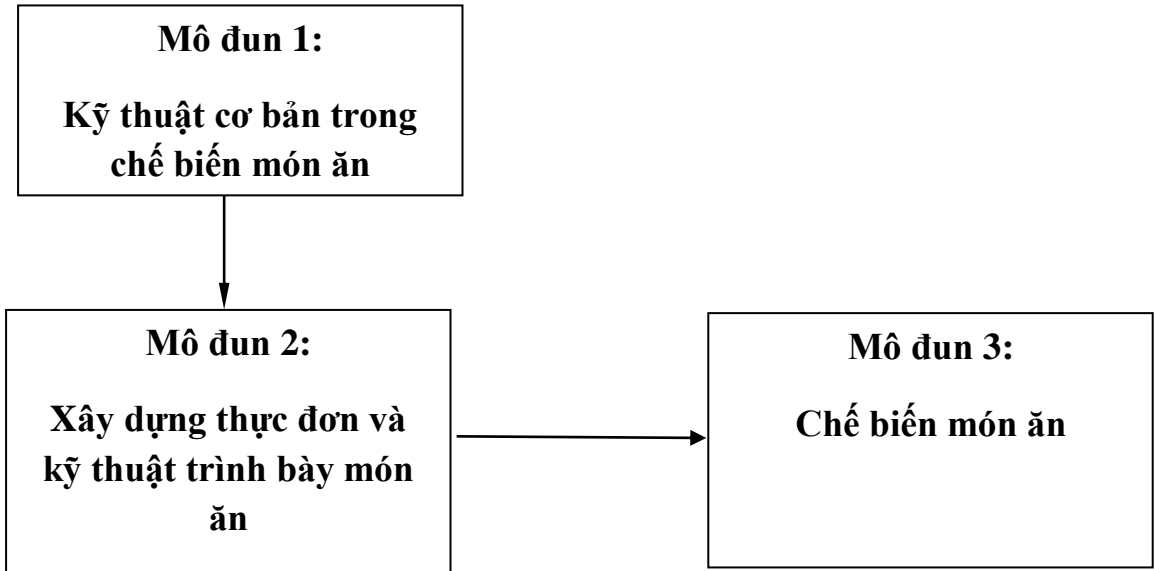
3. Những trọng tâm cần chú ý: Không.

HIỆU TRƯỞNG

Lê Trí Khải

Phụ lục I

**SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO
CÁC MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**



CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

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

Mã mô đun: 431520013

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 12 giờ; thực hành: 46 giờ;
kiểm tra: 2 giờ)

A. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

I. Vị trí

Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn là mô đun bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về chế biến, lựa chọn và bảo quản thực phẩm cũng như các thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn.

II. Tính chất

Đây là mô đun đầu tiên được áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Nội dung của mô đun được bố trí tích hợp giữa dạy lý thuyết và thực hành trong chương trình đào tạo.

B. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

I. Yêu cầu về kiến thức

1. Giải thích được thế nào là chế biến, chế biến nguyên liệu;
2. Mô tả được văn hóa ẩm thực Việt Nam và đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam;
3. Phân tích một số lưu ý nhằm bảo đảm vệ sinh, an toàn trong nấu ăn;
4. Ghi chép lại các cách lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm trong chế biến món ăn;
5. Phân loại cách bảo quản cho từng loại nguyên liệu trong chế biến món ăn;

6. Thể hiện các thao tác kỹ thuật cơ bản để thực hành chế biến món ăn.

II. Yêu cầu về kỹ năng

1. Thực hiện được quá trình sơ chế nguyên liệu để chế biến;
2. Phân biệt được đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam;
3. Thực hiện được cách lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm trong chế biến món ăn;
4. Thực hiện được các thao tác cơ bản trong chế biến món ăn;
5. Sử dụng các tư thế để thực hiện thao tác chế biến món ăn;
6. Hoàn thành được công việc bảo quản nguyên liệu trong chế biến món ăn.

III. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

1. Cam kết thực hiện những lưu ý nhằm bảo đảm vệ sinh, an toàn trong nấu ăn;
2. Chấp hành những nguyên tắc và căn cứ khi lựa chọn và bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm;
3. Có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm.

C. NỘI DUNG MÔ ĐUN

NỘI DUNG TỔNG QUÁT VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về chế biến món ăn 1. Khái niệm về chế biến 2. Vài nét về ẩm thực Việt Nam	17	4	13	

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	3. Đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam 4. Một số lưu ý nhằm đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nấu ăn				
2	Bài 2: Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu 1. Khái niệm về nguyên liệu và chất lượng nguyên liệu 2. Các chỉ tiêu về chất lượng nguyên liệu 3. Lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm 4. Bảo quản nguyên liệu	18	4	13	1
3	Bài 3: Các thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn 1. Những tư thế để thực hiện thao tác 2. Một số thao tác cơ bản 3. Kỹ thuật cắt thái tạo hình các nguyên liệu	25	4	20	1
Cộng		60	12	46	2

NỘI DUNG CHI TIẾT

BÀI 1: KHÁI QUÁT VỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Thời gian: 17 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Giải thích được thế nào là chế biến, chế biến nguyên liệu;
2. Mô tả được văn hóa ẩm thực Việt Nam và đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam;
3. Phân tích một số lưu ý nhằm bảo đảm vệ sinh, an toàn trong nấu ăn;
4. Thực hiện được quá trình sơ chế nguyên liệu để chế biến;
5. Phân biệt được đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam;
6. Cam kết thực hiện những lưu ý nhằm bảo đảm vệ sinh, an toàn trong nấu ăn.

II. NỘI DUNG BÀI

1. Khái niệm về chế biến

1.1. Khái niệm về chế biến (1)

1.2. Khái niệm về chế biến nguyên liệu (2)

1.3. Quá trình sơ chế (2)

2. Vài nét về ẩm thực Việt Nam (3)

2.1. Văn hóa ẩm thực Việt Nam

2.2. Tính chất của ẩm thực

3. Đặc trưng ẩm thực các miền của Việt Nam (3)

3.1. Ẩm thực miền Bắc

3.2. Ẩm thực miền Nam

3.3. Ẩm thực miền Trung

3.4. Ẩm thực Tây Nguyên

4. Một số vấn đề về các món ăn Âu

4.1. Khái niệm chung về các món ăn Âu

4.2. Thể thức ăn uống và cách thức sắp đặt bữa ăn

5. Một số lưu ý nhằm đảm bảo vệ sinh, an toàn trong nấu ăn (1)

BÀI 2: LỰA CHỌN VÀ BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU

(Thời gian: 18 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Ghi chép lại các cách lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm trong chế biến món ăn;
2. Phân loại cách bảo quản cho từng loại nguyên liệu trong chế biến món ăn;
3. Làm theo được cách lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm trong chế biến món ăn;
4. Chấp hành những nguyên tắc và căn cứ khi lựa chọn và bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm.

II. NỘI DUNG BÀI

1. Khái niệm về nguyên liệu và chất lượng nguyên liệu

2. Các chỉ tiêu về chất lượng nguyên liệu (2)

3. Lựa chọn nguyên liệu lương thực, thực phẩm (2)

3.1. Căn cứ lựa chọn

3.2. Đối với thịt gia súc

3.3. Đối với thịt gia cầm

3.4. Đối với trứng gia cầm

3.5. Đối với thủy sản

3.6. Đối với dầu, mỡ

3.7. Đối với rau, củ, quả

3.8. Đối với lương thực

3.9. Đối với đồ hộp

3.10. Đối với thực phẩm khô

4. Bảo quản nguyên liệu

4.1. Bảo quản nguyên liệu trong điều kiện bình thường

4.2. Bảo quản nguyên liệu trong điều kiện nhiệt độ thấp

4.3. Bảo quản nguyên liệu bằng phương pháp khác

BÀI 3: CÁC THAO TÁC KỸ THUẬT CƠ BẢN TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Thời gian: 25 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Diễn đạt những tư thế để thao tác, một số thao tác cơ bản trong chế biến món ăn;
2. Hoàn thành theo quy định kỹ thuật cắt thái tạo hình cho món ăn;
3. Sử dụng các tư thế để thực hiện thao tác chế biến món ăn;
4. Thực hiện được các thao tác cơ bản trong chế biến món ăn;
5. Có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện kỹ thuật cắt thái tạo hình cho món ăn.

II. NỘI DUNG BÀI

- 1. Những tư thế để thực hiện thao tác (4)**
- 2. Một số thao tác cơ bản (4)**
- 3. Kỹ thuật cắt thái tạo hình các nguyên liệu (4)**

D. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

I. Phòng học chuyên môn, nhà xưởng

Phòng học lý thuyết, phòng thực hành chế biến món ăn.

II. Trang thiết bị, máy móc

- Máy vi tính, máy chiếu, bảng flipchart.
- Máy say sinh tố, lò nướng....

III. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

Giáo trình mô đun Tổng quan về chế biến món ăn, giấy A0, A4, bút dạ, những nguyên liệu cần thiết để thực hành chế biến một số món ăn đặc trưng.

IV. Các điều kiện khác

E. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

I. Nội dung

1. Kiến thức

Giải thích những thuật ngữ liên quan đến chế biến món ăn; liệt kê các kỹ thuật chế biến một số món ăn đặc trưng của miền Bắc, Nam, Trung và Tây Nguyên.

2. Kỹ năng

Hoàn thành được những công việc trong lựa chọn và bảo quản những nguyên liệu, thực phẩm để chế biến món ăn.

3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Luôn chủ động, có ý thức trách nhiệm trong học tập, rèn luyện tính kiên trì, cẩn thận, sáng tạo trong quá trình tham gia chế biến món ăn;

II. Phương pháp

1. Kiểm tra thường xuyên và định kỳ

Kiểm tra thường xuyên được thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học của học viên theo từng mô đun, cụ thể thông qua việc chấm điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

Kiểm tra định kỳ được thực hiện tại thời điểm được quy định trong đề cương chi tiết của mô đun, bài kiểm tra viết có thời gian làm bài từ 30 đến 45 phút; làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

2. Thi kết thúc mô đun

Hình thức thi kết thúc mô đun là thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề. Thời gian thi 2 giờ.

3. Đánh giá mức độ tự chủ và trách nhiệm

Thực hiện tốt các bài học thực hành, tích cực với công việc và tuân thủ nguyên tắc trong nghề nghiệp.

F. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

I. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình mô đun Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn được sử dụng để đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp.

II. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập mô đun

1. Đối với nhà giáo

Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa, các nguyên vật liệu cần thiết cho giảng dạy thực hành và áp dụng phương pháp giảng dạy tích cực để phát huy tính chủ động, sáng tạo của người học.

2. Đối với người học

Xây dựng các phẩm chất và khả năng thích nghi với phương pháp dạy học mới như: Xác định được mục tiêu của việc học, tự giác học tập, có trách nhiệm với việc học của mình và việc học chung của cả lớp.

III. Những trọng tâm cần chú ý

- Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm;
- Các thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn.

IV. Tài liệu tham khảo

1. Đinh Công Điệp. Thực trạng của hoạt động chế biến món ăn Âu tại Nhà hàng ZIN2. Hà Nội: Trường Đại học thương mại Hà Nội; 2013.

2. Nguyễn Hữu Thủy. Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống. Hà Nội: Nhà xuất bản Hà Nội; 2007.

3. Wikipedia. Âm thực Việt Nam [Available from: https://vi.wikipedia.org/wiki/%E1%BA%A8m_th%E1%BB%B1c_Vi%E1%BB%87t_Nam].

4. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Toan. Giáo trình thực hành chế biến món ăn: Nhà xuất bản giáo dục; 2008.

V. Ghi chú và giải thích (nếu có).

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn

Mã mô đun: 431520023

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 12 giờ; thực hành: 46 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

A. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

I. Vị trí

Xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn là mô đun bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về nghiệp vụ xây dựng thực đơn trong ăn uống và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật trình bày món ăn và trình bày bữa ăn, bổ trợ kiến thức cho người học trong nghiệp vụ chế biến món ăn.

II. Tính chất

Đây là mô đun thứ hai được áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Nội dung của mô đun được bố trí tích hợp giữa dạy lý thuyết và thực hành trong chương trình đào tạo.

B. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

I. Yêu cầu về kiến thức

1. Trình bày được những kiến thức cơ bản về cấu tạo, các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn.
2. Trình bày được phương pháp, qui trình xây dựng thực đơn.

II. Yêu cầu về kỹ năng

1. Xây dựng được các loại thực đơn phù hợp và khoa học.

2. Thực hiện được kỹ thuật trình bày món ăn .

III. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

1. Có ý thức tự giác, tinh thần trách nhiệm trong học tập;
2. Chấp hành những nguyên tắc và căn cứ khi lựa chọn và xây dựng thực đơn.

3. Có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện kỹ thuật trình bày món ăn.

C. NỘI DUNG MÔ ĐUN

NỘI DUNG TỔNG QUÁT VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Phương pháp xây dựng thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn 3. Các loại thực đơn 4. Kỹ năng xây dựng thực đơn 5. Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn	26	5	20	1
2	Bài 2: Kỹ thuật trình bày món ăn 1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn 2. Yêu cầu của trình bày món ăn 3. Phương pháp trình bày món ăn 4. Phương pháp trình bày và trang trí	34	7	26	1

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	bàn ăn				
Cộng		60	12	46	2

NỘI DUNG CHI TIẾT

BÀI 1: PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

(Thời gian: 26 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Trình bày được những kiến thức cơ bản về vai trò, cấu tạo, các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn
2. Trình bày được nguyên tắc, qui trình, kỹ năng xây dựng thực đơn xây dựng thực đơn.
3. Thực hiện được việc xây dựng thực đơn tự chọn và thực đơn các loại bữa ăn.
4. Tuân thủ các yêu cầu xây dựng thực đơn đảm bảo giá trị dinh dưỡng trong bữa ăn.

II. NỘI DUNG BÀI

1. Khái niệm và vai trò của thực đơn (1)

1.1. Khái niệm về thực đơn

1.2. Vai trò của thực đơn

2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn (2, 3)

2.1. Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất bữa ăn

2.2. Thực đơn phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn

2.3. Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế.

2.4. Trong một bữa ăn không có hai hoặc nhiều món ăn làm bằng các nguyên liệu trùng nhau

3. Các loại thực đơn (1, 4-6)

3.1. Phân loại thực đơn

3.2. Các loại thực đơn cơ bản

3.2.1. Thực đơn chọn món

3.2.2. Thực đơn bữa ăn tự chọn

3.2.3. Thực đơn đặt trước

3.2.4. Các loại thực đơn khác

4. Cấu tạo thực đơn (1)

4.1. Cấu tạo thực đơn chọn món

4.1.1. Các kiểu thực đơn

4.1.2. Ngôn ngữ thực đơn

4.1.3. Nội dung và độ dài của thực đơn

4.1.4. Hình thức

4.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn – Menu

4.2.1. Chất liệu

4.2.2. Nội dung và cách trình bày

4.2.3. Trình bày

5. Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn (4, 7)

5.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn

5.1.1. Yêu cầu xây dựng thực đơn chọn món

5.1.2. Yêu cầu xây dựng thực đơn bữa ăn - menu

5.2. Các căn cứ để xây dựng thực đơn

5.2.1. Các căn cứ xây dựng thực đơn chọn món

5.2.2. Các căn cứ xây dựng thực đơn bữa ăn

6. Kỹ năng xây dựng thực đơn (2, 4, 5, 7-9)

6.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn khách tự chọn

6.1.1. Xây dựng thực đơn chọn món

6.1.2. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt

6.1.3. Xây dựng thực đơn dài ngày

6.2. Quy trình các bước xây dựng thực đơn

7. Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn (3, 6, 7, 10-12)

7.1. Đối với thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày.

7.2. Đối với thực đơn dùng cho các bữa liên hoan, chiêu đãi

BÀI 2: KỸ THUẬT TRÌNH BÀY MÓN ĂN

(Thời gian: 34 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Trình bày được một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật trình bày món ăn;
2. Thực hiện được các phương pháp trình bày món ăn để thu hút sự chú ý và gây ấn tượng với thực khách;
3. Tuân thủ các yêu cầu trong trình bày món ăn.

II. NỘI DUNG BÀI

1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn (7, 11, 13-15)

1.1. Khái niệm

1.2. Mục đích, vai trò

2. Yêu cầu của trình bày món ăn (7, 11, 13-15)

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

2.2. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn

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

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

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

3. Phương pháp trình bày món ăn (7, 11, 13-15)

3.1. Các món ăn khai vị

3.1.1. Các món ăn nguội và khô

3.1.2. Các món ăn nóng và ướt

3.2. Các món ăn chính

3.2.1. Các món ăn nguội và khô

3.2.2. Các món ăn nóng và ướt

3.3. Đối với món tráng miệng

3.3.1. Các món bánh

3.3.2. Món ăn tráng miệng

3.3.3. Các món kem

4. Phương pháp trình bày và trang trí bàn ăn

4.1. Phương pháp trình bày bàn ăn

4.2. Phương pháp trang trí bàn ăn

D. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

I. Phòng học chuyên môn, nhà xưởng

Phòng học lý thuyết, phòng thực hành chế biến món ăn.

II. Trang thiết bị, máy móc

- Máy vi tính, máy chiếu, bảng flipchart.
- Máy xay sinh tố, lò nướng....

III. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

Giáo trình mô đun Xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn, giấy A0, A4, bút dạ, những nguyên liệu cần thiết để thực hành chế biến một số món ăn đặc trưng.

IV. Các điều kiện khác

E. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

I. Nội dung

1. Kiến thức

Trình bày được những kiến thức cơ bản về cấu tạo, các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn.

2. Kỹ năng

- Thực hiện được phương pháp, qui trình, kỹ năng xây dựng thực đơn;
- Làm theo được kỹ thuật trình bày món ăn.

3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Luôn chủ động, có ý thức trách nhiệm trong học tập, rèn luyện tính kiên trì, cẩn thận, sáng tạo trong quá trình tham gia thực hành mô đun.

II. Phương pháp

1. Kiểm tra thường xuyên và định kỳ

Kiểm tra thường xuyên được thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học của học viên theo từng mô đun, cụ thể thông qua việc chấm điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

Kiểm tra định kỳ được thực hiện tại thời điểm được quy định trong đề cương chi tiết của mô đun, bài kiểm tra viết có thời gian làm bài từ 30 đến 45 phút; làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

2. Thi kết thúc mô đun

Hình thức thi kết thúc mô đun là thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề. Thời gian thi 2 giờ.

3. Đánh giá mức độ tự chủ và trách nhiệm

Thực hiện tốt các bài học thực hành, tích cực với công việc và tuân thủ nguyên tắc trong nghề nghiệp.

F. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

I. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình mô đun Xây dựng thực đơn và kỹ thuật trình bày món ăn được sử dụng để đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp.

II. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập mô đun

1. Đối với nhà giáo

Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng phương pháp giảng dạy tích cực để phát huy tính chủ động, sáng tạo của người học.

2. Đối với người học

Xây dựng các phẩm chất và khả năng thích nghi với phương pháp dạy học mới như: Xác định được mục tiêu của việc học, tự giác học tập, có trách nhiệm với việc học của mình và việc học chung của cả lớp.

III. Những trọng tâm cần chú ý

IV. Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Quang Khải, .Tập tục và kiêng kỵ: Nhà xuất bản Văn hoá dân tộc; 2001.

2. Cơ sở văn hoá Việt Nam. Nhà Xuất Bản Văn hoá dân tộc; 2000.
3. Phan Ngọc. Bản sắc văn hoá Việt Nam: Nhà xuất bản văn học; 2002.
4. Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm: Nhà xuất bản Y học Hà Nội; 1996.
5. Hoàn Thị Như Huy. Nghệ thuật ẩm thực Huế: Nhà xuất bản Thuận Hóa; 2006.
6. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang. Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng: Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội 2000.
7. Phan Văn Hoàn. Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam: NXB Khoa học xã hội.; 2006.
8. Hồng Vân, Công Mỹ, Minh Ninh. Đường vào nghề Kinh doanh nhà hàng: Nhà xuất bản trẻ; 2007.
9. Nguyễn Quang Khải. Tập tục và kiêng kỵ: Nhà xuất bản văn hoá dân tộc; 2001.
10. Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội. Giáo trình Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống: Nhà xuất bản Hà Nội; 2010.
11. Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội. Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn: Nhà xuất bản công an nhân dân 2005.
12. Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiến, Định Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân. 500 món ăn Á Âu: NXB Khoa học kỹ thuật Hà Nội; 1995.

V. Ghi chú và giải thích (nếu có)

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn.

Mã mô đun: 431560033

Thời gian thực hiện mô đun: 180 giờ (lý thuyết: 36 giờ; thực hành: 137 giờ; kiểm tra: 7 giờ)

A. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

I. Vị trí

Chế biến món ăn là mô đun bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Mô đun này được dạy sau cùng hoặc dạy song song cùng với mô đun 2. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng về thực hành: kỹ thuật chế biến món ăn, món chè, bánh của các vùng miền, món ăn đặc trưng của Tây Nguyên và các nước Châu Âu, Châu Á .

II. Tính chất

Đây là mô đun thứ ba trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp. Nội dung của mô đun được bố trí tích hợp giữa dạy lý thuyết và thực hành trong chương trình đào tạo.

B. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

I. Yêu cầu về kiến thức

1. Trình bày được những kiến thức về sơ chế thực phẩm, quy trình thực hiện và kỹ thuật chế biến các món ăn về chế biến một số món ăn truyền thống của các vùng miền ở Việt Nam, món ăn đặc trưng của người dân tộc Tây nguyên và một số món ăn đặc trưng của Châu Á và châu Âu.

2. Nhận biết được các loại bột, các loại nếp, các nguyên liệu phụ và kiến thức về quy trình chế biến một số món chè đặc trưng.

II. Yêu cầu về kỹ năng

1. Thực hiện đảm bảo đúng sơ chế thực phẩm, quy trình chế biến, kỹ thuật chế biến các món ăn cơ bản, món ăn đặc trưng của vùng miền, các món ăn Á, Âu, các món chè, bánh.... Đảm bảo thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm.

2. Sử dụng được đôi tượng, công cụ lao động, bảo hộ lao động phù hợp; ứng dụng được kỹ thuật, công nghệ, an toàn thực phẩm vào công việc chế biến.

3. Phân biệt đặc trưng ẩm thực các vùng miền của Việt Nam.

4. Lựa chọn được nguyên liệu, thực phẩm trong chế biến món ăn, món chè và món bánh.

III. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

1. Luôn chủ động trong việc xây dựng quy trình chế biến một số món ăn cơ bản của Việt Nam. Thực hiện được qui trình chế biến các món ăn cơ bản, món ăn vùng miền...., xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn;

2. Rèn luyện được tính kỷ luật, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

3. Có ý thức trách nhiệm trong việc thực hiện thực hành chế biến.

C. NỘI DUNG MÔ ĐUN

NỘI DUNG TỔNG QUÁT VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
Bài 1: Chế biến một số món ăn(1)		120	24	92	4
1	1. Kỹ thuật chế biến món ăn	10	2	7	1
2	2. Thực hành chế biến một số món ăn Việt Nam cơ bản	30	6	23	1

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
3	3. Thực hành chế biến một số món ăn Việt Nam	60	12	47	1
	3.1. Món ăn đặc trưng của Miền Bắc				
	3.2. Món ăn đặc trưng của Miền Trung				
	3.3. Món ăn đặc trưng của Miền Nam				
	3.4. Món ăn đặc trưng của người dân tộc Tây nguyên				
4	4. Thực hành chế biến một số món ăn Á, Âu	20	4	15	1
Bài 2: Chế biến một số món chè, bánh		60	12	45	3
1	1. Kỹ thuật chế biến món bánh, chè	10	2	7	1
2	2. Thực hành chế biến một số món chè	25	5	19	1
3	3. Thực hành chế biến một số món bánh	25	5	19	1
Cộng		180	36	137	7

NỘI DUNG CHI TIẾT BÀI 1: CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Thời gian: 120 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Trình bày được quy trình thực hiện về chế biến một số món ăn truyền thống của các vùng miền ở Việt Nam; một số món ăn đặc trưng của Châu Á và châu Âu;

2. Trình bày được những kiến thức về các kỹ năng sơ chế, sử dụng các loại nguyên liệu, kỹ thuật chế biến món ăn và quy trình trong chế biến thực phẩm;

3. Thực hiện đảm bảo đúng quy trình, kỹ thuật chế biến các món ăn cơ bản, các món ăn vùng miền, các món ăn Á, Âu...đảm bảo thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

4. Rèn luyện được tính kỷ luật, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập; Trong công việc có thể tiến hành độc lập, hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của từng công việc.

II. NỘI DUNG BÀI (1, 2)

1. Kỹ thuật chế biến món ăn

1.1. Sơ chế thực phẩm

1.2. Quy trình chế biến món ăn

1.3. Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Thực hành chế biến một số món Việt Nam cơ bản

2.1. Ra gu bò

2.2. Súp cua gà

2.3. Gà nấu nấm rơm

2.4. Cá lóc hấp bầu

2.5. Éch xào xả ớt

2.6. Món lẩu gà lá ngải

3. Thực hành chế biến một số món ăn Việt Nam (3-5)

3.1. Món ăn đặc trưng của Miền Bắc

3.1.1. Nem rán

3.1.2. Ốc hấp lá gừng

3.1.3. Bò nướng lá lốt

3.1.4. Bún rêu cua

3.1.5. Phở bò

3.2. Món ăn đặc trưng của người Miền Trung

3.2.1. Bò bóp thấu

3.2.2. Mộc thịt nấu đông

3.2.3. Bánh canh cá

3.2.4. Ốc nấu đậu phụ chuối xanh

3.2.5. Xôi ngũ sắc

3.3. Một số món ăn đặc trưng của người Miền Nam (6-8)

3.3.1. Thịt bò thưng

3.3.2. Nem lụi

3.3.3. Chim tần thuốc bắc

3.3.4. Chân giò nấu giả cây

3.3.5. Chả hoa ngũ sắc

3.4. Món ăn đặc trưng của người dân tộc Tây nguyên

3.4.1. Cà đắng nấu thịt bò

3.4.2. Gỏi lá

3.4.3. Lẩu lá rừng

4. Thực hành chế biến một số món ăn Á, Âu (9, 10)

4.1. Kim chi cải thảo

4.2. Lẩu Hàn quốc

4.3. Chả giò quảng đông

4.4. Sushi

4.5. Salad mơ và dưa chuột

4.6. Bò cuốn jam bong

BÀI 2: CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN CHÈ, BÁNH (3)

(Thời gian: 60 giờ)

I. MỤC TIÊU

1. Trình bày được một số quy trình cơ bản trong chế biến một số món chè, bánh truyền thống Việt Nam;
2. Nhận biết được các loại bột, các loại nếp, nguyên liệu phụ trong chế biến một số món chè, bánh;
3. Thực hiện được một số loại nhân bánh trong chế biến món bánh;
4. Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo an toàn trong chế biến một số món chè, bánh.

II. NỘI DUNG BÀI

1. Kỹ thuật chế biến món bánh, chè

1.1. Xuất sứ và ý nghĩa một số quà bánh Việt Nam

1.2. Quy trình chế biến các món chè và bánh

1.3. Các loại bột cơ bản

1.3.1. Bột nếp

1.3.2. Bột năng

1.3.3. Bột gạo

1.4. Một số nguyên liệu phụ

1.5. Kỹ thuật nhồi bột

2. Thực hành chế biến một số món chè

2.1. Chè mít sữa dừa

2.2. Chè sầu riêng

2.3. Chè khoai thập cẩm

2.4. Thạch trứng gà

3. Thực hành chế biến một số món bánh

3.1. Bánh bông lan**3.2. Kem Plan****3.3. Bánh tẻ thơm****3.4. Bánh chuối nướng****D. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN****I. Phòng học chuyên môn, nhà xưởng**

Phòng học lý thuyết, phòng thực hành chế biến món ăn.

II. Trang thiết bị, máy móc

Bếp ga, dụng cụ, bếp điện, tủ lạnh, lò nướng, máy đánh trứng, lò nướng bánh,.....

III. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

1. Học liệu: Giáo trình mô đun chế biến món ăn.

2. Dụng cụ: Các loại dao, thớt, chén, đĩa.....

3. Nguyên vật liệu: Những nguyên liệu cần thiết để thực hành theo yêu cầu của từng bài trong mô đun.

IV. Các điều kiện khác**E. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ****I. Nội dung****1. Kiến thức**

Giải thích những thuật ngữ liên quan đến chế biến món ăn; liệt kê các kỹ thuật chế biến một số món ăn đặc trưng của miền Bắc, Nam, Trung và Tây Nguyên.

2. Kỹ năng

Phương pháp sơ chế thực phẩm, quy trình chế biến và kỹ thuật chế biến món ăn. Nhận biết một số nguyên liệu, các dạng bột thường dùng trong chế biến món bánh, yêu cầu kỹ thuật và phương pháp chế biến các loại chè bánh đặc trưng.

3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Chủ động, có ý thức trách nhiệm trong học tập, rèn luyện tính kiên trì, cẩn thận, sáng tạo trong quá trình tham gia chế biến.

II. Phương pháp

1. Kiểm tra thường xuyên và định kỳ

Kiểm tra đánh giá thường xuyên được thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học của học viên theo từng mô đun, tín chỉ cụ thể thông qua việc chấm điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

Kiểm tra đánh giá định kỳ được thực hiện tại thời điểm được quy định trong đề cương chi tiết của mô đun, bài kiểm tra viết có thời gian làm bài từ 30 đến 45 phút; làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

2. Thi kết thúc mô đun

Hình thức thi kết thúc mô đun là thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề. Thời gian thi 4 giờ.

3. Đánh giá mức độ tự chủ và trách nhiệm

Thực hiện tốt các bài học thực hành, tích cực với công việc và tuân thủ nguyên tắc trong nghề nghiệp.

F. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

I. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình mô đun Chế biến món ăn được sử dụng để đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ sơ cấp.

II. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập mô đun

1. Đối với nhà giáo

Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng phương pháp giảng dạy tích cực để phát huy tính chủ động, sáng tạo của người học.

2. Đối với người học

Xây dựng các phẩm chất và khả năng thích nghi với phương pháp dạy học mới như: Xác định được mục tiêu của việc học, tự giác học tập, có trách nhiệm với việc học của mình và việc học chung của cả lớp.

III. Những trọng tâm cần chú ý

IV. Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Hữu Thủy. Giáo trình lý thuyết Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống. Hà Nội: NXBHN; 2007.
2. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Toan. Giáo trình thực hành Chế biến món ăn. Hà Nội: NXB Giáo dục; 2008.
3. Nguyễn Đắc Cường, Nguyễn Tuyết Loan. 555 món ăn Việt Nam-Kỹ thuật chế biến và giá trị dinh dưỡng 2005.
4. Đỗ Kim Trung. Hướng dẫn cách nấu các món ăn miền bắc. 2017.
5. Mai Khôi. Văn hóa ẩm thực Việt Nam: Các món ăn miền Trung: Nhà xuất bản Thanh niên; 2001.
6. Lâm Hoa Phụng. Các món ăn đặc sản miền nam: Mũi Cà Mau; 1998.
7. Đỗ Kim Trung. Nấu ăn gia đình miền Nam. 2009.
8. Nguyễn Dzoãn Cẩm Vân. Món ăn miền Trung: Món ăn ba miền. 2012.
9. Nguyễn Duy Quang. 500 món ăn Âu-Á: Văn hóa thông tin; 2008.
10. Mai Nhật Hương, editor các bữa ăn của người pháp 2011: ulis.

V. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Phụ lục II
ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

1. Nhà giáo

a) Nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên nhà giáo	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Mô đun được phân công giảng dạy
1	Lê Thị Thanh Hòa	ThS. Triết học	NVSP dạy trình độ cao đẳng	CC sơ cấp Chế biến món ăn	Mô đun 1, 2, 3
2	Nguyễn Thị Hòa	ThS. Kinh tế phát triển	NVSP dạy trình độ cao đẳng	CC kỹ năng nghề Dịch vụ nhà hàng - Bạc 1	Mô đun 1, 2, 3
3	Nguyễn Thị Thanh Hằng	ThS. Lý luận và PP dạy học hóa học	NVSP dạy trình độ cao đẳng	CC sơ cấp Chế biến món ăn	Mô đun 1, 2, 3
4	Nguyễn Cao Thăng	Cử nhân Kế toán Luật	NVSP dạy trình độ cao đẳng		Mô đun 1, 2
5	Nguyễn Thị Hồng	ThS. Kế toán	NVSP dạy trình độ	CC kỹ năng nghề Dịch vụ nhà hàng -	Mô đun 1, 2, 3

TT	Họ và tên nhà giáo	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Mô đun được phân công giảng dạy
			cao đẳng	Bậc 1	
6	Nguyễn Thị Hồng Vân	ThS. Luật	NVSP dạy trình độ cao đẳng	CC kỹ năng nghề Dịch vụ nhà hàng - Bậc 1	Mô đun 1, 2, 3

b) Nhà giáo thỉnh giảng (nếu có)

TT	Họ và tên nhà giáo	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun được phân công giảng dạy	Ghi chú
1						
2						
...						

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Phòng học, thực hành và các loại thiết bị, máy móc hiện có:

TT	Tên loại	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Phòng học lý thuyết			
	- Máy vi tính	Cái	01	

TT	Tên loại	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
	- Máy chiếu	Cái	01	
	- Bút trình chiếu	Cái	01	
2	Phòng thực hành			
	- Bếp gas	Cái	01	
	- Lò nướng	Cái	01	
	- Dụng cụ: Chén, xoong, đĩa, muỗng, chảo, rổ,			
3	Phòng máy vi tính			
4	Phòng học nghe nhìn			
	- Máy			
	-			
5	Phòng			
	- Máy			
	-			

b) Cơ sở thực hành, thực tập (*Đơn vị tính là: xưởng, vườn, trạm, trại, sân bãi..*)

TT	Cơ sở thực hành, thực tập	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú

TT	Cơ sở thực hành, thực tập	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Xưởng thực tập nghề			
	- Máy (loại, ký hiệu)....			
	- Máy			
	-			
2	Xưởng thực tập nghề			
	- Máy			
	-			
3	Trạm.....			
	- Máy			
	-			
.....				

3. Thư viện và học liệu (giáo trình, sách, tài liệu tham khảo, phần mềm máy tính...).

Sử dụng các loại sách và tài liệu tham khảo theo tài liệu tham khảo (trong mục F phần IV) của từng mô đun.