

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHIỆP HUẾ



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGHỀ: 5810207
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 337/QĐ-CĐCNH ngày 07/8/2024 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế)*

Huế, năm 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 337/QĐ-CĐCNH ngày 7/8/2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế)

Tên ngành/ngành:	Kỹ thuật Chế biến món ăn
Mã ngành/ngành:	5810207
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	2 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

Khối lượng kiến thức: 1440 giờ (tương đương 56 tín chỉ).

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có khả năng:

2.2.1 Kiến thức

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, thủy hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;
- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

2.2.2 Kỹ năng

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;
- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;
- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;
- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;
- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;
- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;
- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;
- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;
- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;
- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;
- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

2.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được phân công;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).

Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Khối kiến thức toàn khóa học: 1575/61 (giờ/tín chỉ)

- Số lượng môn học, mô đun: 23

- Khối lượng các môn học chung: 255/11 (giờ/tín chỉ)

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1320/50 (giờ/tín chỉ)

- Khối lượng lý thuyết: 398 giờ; thực hành, thực tập: 1164/35 (giờ/tín chỉ)

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Thực hiện sử dụng đồng phục và vệ sinh cá nhân
2	NLCB-02	Chuẩn bị vào ca làm việc
3	NLCB-03	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp
4	NLCB-04	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho
5	NLCB-05	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy
6	NLCB-06	Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
7	NLCB-07	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
8	NLCB-08	Kết thúc ca làm việc
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
9	NLCL-01	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản.
10	NLCL-02	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản.
11	NLCL-03	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại xúp cơ bản.
12	NLCL-04	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản.
13	NLCL-05	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thịt cơ bản.
14	NLCL-06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món gia cầm cơ bản.
15	NLCL-07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thủy hải sản cơ bản.
16	NLCL-08	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản.
17	NLCL-09	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột.
18	NLCL-10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng.
19	NLCL-11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản.
20	NLCL-12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
21	NLCL-13	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng cơ bản.
22	NLCL-14	Chế biến và hoàn thiện các loại xốt cơ bản
23	NLCL-15	Chế biến và hoàn thiện các loại xốt cơ bản (Á, Âu) cho xa lát
24	NLCL-16	Chế biến các loại rau củ quả cho xa lát

25	NLCL-17	Chế biến các loại thịt (gia súc, gia cầm, nội tạng...) cho xa lát và đồ nguội
26	NLCL-18	Chế biến các loại thủy hải sản cho xa lát và đồ nguội
27	NLCL-19	Chế biến các loại tinh bột cho xa lát
28	NLCL-20	Chế biến các loại trứng cho xa lát và đồ nguội
29	NLCL-21	Chế biến và hoàn thiện các món xa lát.
30	NLCL-22	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn cầm tay (canapés)
31	NLCL-23	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn nguội cao cấp tổng hợp
32	NLCL-24	Kiểm soát các tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp.
33	NLCL-25	Chế biến và hoàn thiện các loại xúp cơ bản
34	NLCL-26	Chế biến và hoàn thiện các món ăn từ rau, củ, quả cơ bản
35	NLCL-27	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thịt
36	NLCL-28	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ gia cầm
37	NLCL-29	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thủy hải sản
38	NLCL-30	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nội tạng
39	NLCL-31	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ tinh bột
40	NLCL-32	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ trứng
41	NLCL-33	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng Âu cơ bản.
42	NLCL-34	Chế biến và hoàn thiện các loại sốt Âu cơ bản.
43	NLCL-35	Chế biến và hoàn thiện các loại xúp Âu cơ bản
44	NLCL-36	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản.
45	NLCL-37	Chế biến và hoàn thiện các tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
46	NLCL-38	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ.
47	NLCL-39	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh ga tô và kem cơ bản
48	NLCL-40	Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường.
49	NLCL-41	Chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la (chocolate)
III Năng lực nâng cao		
50	NLNC-01	Phát triển ý tưởng sáng tạo
51	NLNC-02	Quản lý bếp

6. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập, thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	144	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Tin học	2	45	15	29	1
MH04	Tiếng Anh 1	2	45	15	28	2
MH05	Tiếng Anh 2	1	45	15	28	2
MH06	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH07	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
II	Môn học, mô đun chuyên môn	50	1320	300	1020	
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	13	255	135	120	
MĐ08	Kỹ năng mềm	1	30	0	30	
MH09	Cơ sở công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	
MĐ10	An toàn lao động trong nhà bếp	2	45	15	30	
MĐ11	Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn	3	60	30	30	
MH12	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	30	30	0	
MĐ13	Giáo dục về môi trường	3	60	30	30	
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	37	1065	165	900	
MĐ14	Kỹ thuật cắt tía rau quả	3	75	15	60	
MĐ15	Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản	4	90	30	60	
MĐ16	Sản phẩm bản địa	3	75	15	60	
MĐ17	Chế biến món ăn Việt cơ bản	4	105	15	90	
MĐ18	Chế biến món ăn Á cơ bản	4	105	15	90	
MĐ19	Chế biến món ăn Âu cơ bản	4	105	15	90	
MĐ20	Pha chế đồ uống	3	75	15	60	
MH21	Văn hóa ẩm thực	2	30	30	0	

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập, thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MĐ22	Marketing thực phẩm	2	45	15	30	
MĐ23	Thực tập nghề nghiệp	8	360	0	360	
	TỔNG CỘNG	61	1575	398	1164	13

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc: áp dụng mô đun do Bộ lao động – Thương binh và Xã hội ban hành

7.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa: nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, cơ sở có thể bố trí tham quan, thực tập tại một số cơ sở doanh nghiệp sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.

- Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội có thể bố trí cho sinh viên tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì. Sinh viên cần đạt được chứng chỉ hoạt động xã hội do Đoàn trường cung cấp trước khi tốt nghiệp.

- Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của từng trường và kế hoạch đào tạo hàng năm cho từng khóa học, lớp học và các loại hình tổ chức đào tạo đã được chỉ định và công bố trong chương trình đào tạo của từng ngành, để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa.

7.3. Hướng dẫn kiểm tra hết môn học, mô-đun: áp dụng theo qui chế ban hành theo Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH

- Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành. Hình thức kiểm tra hết môn được quy định cụ thể trong chương trình chi tiết của từng môn học.

- Thời gian kiểm tra: Lý thuyết: không quá 120 phút; Thực hành: không quá 8 giờ

- Thời gian tổ chức kiểm tra tất cả các Môn học và Mô đun được thiết lập và có hướng dẫn cụ thể cho từng Môn học và Mô đun trong chương trình đào tạo.

Các nội dung kiểm tra cần đảm bảo:

Kiến thức: Được đánh giá bằng các bài kiểm tra viết, các buổi thuyết trình, chất lượng sản phẩm và ý nghĩa của quá trình sản xuất. Đánh giá cụ thể theo các môđun theo trình tự các mức độ sau:

- + Tổng hợp đầy đủ, chính xác các kiến thức đã học.
- + Ứng dụng các kiến thức đã học vào sản xuất một cách khoa học để giải quyết vấn đề có hiệu quả nhất.

- + Trình bày đầy đủ nội dung các kiến thức cơ sở có liên quan.

Kỹ năng : Kết quả thực hành sẽ được đánh giá theo trình tự từ đơn giản đến phức tạp qua quan sát, chấm điểm theo công việc và sản phẩm:

- + Độc lập công tác đạt kết quả tốt, chủ động, có khả năng hướng dẫn kèm cặp thợ bậc thấp.

- + Thực hiện được các công việc trong phạm vi sử dụng các trang bị, máy sẵn có.

Về thái độ : Được đánh giá qua bảng kiểm tra và nhận xét:

- + Cẩn thận, nghiêm túc trong công việc.

- + Trung thực trong kiểm tra, có trách nhiệm và có ý thức giữ gìn bảo quản tài sản, máy móc, dụng cụ, tiết kiệm vật tư, phấn đấu đạt năng suất và chất lượng cao nhất, đảm bảo an toàn trong quá trình sản xuất.

- + Có ý thức bảo vệ môi trường, bình đẳng trong giao tiếp.

7.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

7.4.1. Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau

- Tích lũy đủ số học phần, số tín chỉ quy định cho chương trình ngành đào tạo;
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,00 trở lên;

- Có đủ các điều kiện chuẩn đầu ra Tin học, ngoại ngữ của ngành đào tạo theo quy định.

- Hoàn thành Giáo dục quốc phòng - an ninh, Giáo dục thể chất.

- Hoàn thành chương trình các học phần bổ trợ theo quy định của Nhà trường.

- Có đơn gửi nhà trường đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian thiết kế của khóa học. Trường hợp sinh viên đã đủ điều kiện tốt nghiệp theo đúng tiến độ nhưng vẫn muốn tiếp tục học tại trường để cải thiện điểm trung bình chung tích lũy, phải làm đơn xin hoãn xét tốt nghiệp và nộp tại phòng ĐT-CTSV đúng thời gian quy định. Những sinh viên này không được xét học bổng ở các học kỳ học cải thiện điểm.

- Không trong thời gian: bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên, bị truy cứu trách nhiệm hình sự. Trường hợp người học có hành vi vi phạm kỷ luật hoặc vi phạm pháp luật chưa ở mức bị truy cứu trách nhiệm hình sự, hiệu trưởng phải tổ chức xét kỷ luật trước khi xét điều kiện công nhận tốt nghiệp cho người học đó.

Trường hợp người học bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập có thời hạn, hết thời gian bị kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự và đã có kết luận của cơ quan có

thâm quyền nhưng không thuộc trường hợp bị xử lý kỷ luật ở mức bị buộc thôi học thì được hiệu trưởng tổ chức xét công nhận tốt nghiệp.

Sinh viên đã hết thời gian tối đa được phép học nhưng chỉ còn thiếu chứng chỉ giáo dục quốc phòng - an ninh, Giáo dục thể chất, chưa đạt chuẩn đầu ra về Tin học, ngoại ngữ, chưa hoàn thành chương trình Kỹ năng mềm và hoạt động xã hội thì trong thời hạn 5 năm tính từ ngày ngừng học, nếu bổ sung đủ các chứng chỉ còn thiếu và đủ điều kiện thì sẽ được xét tốt nghiệp.

7.4.2. Hội đồng xét tốt nghiệp

Sau mỗi học kỳ, Hội đồng xét tốt nghiệp căn cứ các điều kiện công nhận tốt nghiệp quy định tại khoản 1 Điều này để lập danh sách những sinh viên đủ điều kiện tốt nghiệp.

Hội đồng xét tốt nghiệp trường do Hiệu trưởng ra quyết định thành lập cho mỗi kỳ xét tốt nghiệp, trưởng phòng đào tạo làm Thư ký và các thành viên là các trưởng khoa chuyên môn, trưởng phòng công tác sinh viên.

7.4.3. Công nhận tốt nghiệp

Căn cứ đề nghị của Hội đồng xét tốt nghiệp, Hiệu trưởng ký quyết định công nhận tốt nghiệp cho những sinh viên đủ điều kiện tốt nghiệp./.

HIỆU TRƯỞNG

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN

HỌC KỲ I	HỌC KỲ II	HỌC KỲ PHỤ I	HỌC KỲ III	HỌC KỲ IV
Cơ sở công nghệ thực phẩm	Kỹ thuật cắt tía rau quả	Tin học	Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản	Chế biến món ăn Âu cơ bản
Giáo dục chính trị	An toàn vệ sinh thực phẩm	Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn	Chế biến món ăn Việt cơ bản	Pha chế đồ uống
Tiếng Anh 1	Tiếng Anh 2		Sản phẩm bản địa	Chế biến món ăn Á cơ bản
Pháp luật	Văn hóa ẩm thực		Giáo dục về môi trường	Marketing thực phẩm
Giáo dục thể chất	Kỹ năng mềm			Thực tập nghề nghiệp
An toàn lao động trong nhà bếp	Giáo dục quốc phòng và an ninh			

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ

Mã môn học: MH01

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 15 giờ; thảo luận: 13 giờ; kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Giáo dục chính trị là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; chú trọng về đạo đức công dân, đạo đức nghề nghiệp; góp phần giáo dục người lao động phát triển toàn diện, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

1. Về kiến thức

Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Về kỹ năng

Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận	Kiểm tra

				luận, bài tập	
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin	4	2	2	
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	5	3	2	
4	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
5	Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
6	Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
7	Kiểm tra	2			2
	Tổng cộng	30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác – Lênin

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được khái niệm, nội dung chính và giá trị của chủ nghĩa Mác - Lênin đối với sự phát triển của xã hội;

- Khẳng định được chủ nghĩa Mác - Lênin là nền tảng tư tưởng của Đảng ta.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2. Một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

2.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được một số điểm cơ bản về nguồn gốc, quá trình hình thành, nội dung cơ bản, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh; sự cần thiết, nội dung học tập, làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh;
- Có nhận thức đúng đắn, vận dụng tốt các kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức và phong cách của cá nhân.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

2.2. Nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh

2.3. Vai trò của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam

2.4. Học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong giai đoạn hiện nay

2.4.1. Sự cần thiết phải học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

2.4.2. Nội dung chủ yếu của học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được quá trình ra đời và những thành tựu của cách mạng Việt Nam do Đảng Cộng sản Việt Nam lãnh đạo;
- Khẳng định, tin tưởng và tự hào về sự lãnh đạo đúng đắn của Đảng đối với sự nghiệp cách mạng ở nước ta.

2. Nội dung

2.1. Sự ra đời và lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam đối với cách mạng Việt Nam

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

2.1.2. Vai trò lãnh đạo của Đảng trong các giai đoạn cách mạng

2.2. Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

2.2.1. Thắng lợi của đấu tranh giành và bảo vệ nền độc lập dân tộc

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;
- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung

2.1. Nội dung của chủ trương phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2. Giải pháp phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày sơ lược được quan niệm, nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt;
- Tích cực học tập và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Nội dung

2.1. Quan niệm về người công dân tốt, người lao động tốt

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

2.2. Nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

2.2.1. Phát huy truyền thống yêu nước, trung thành với sự nghiệp cách mạng của nhân dân Việt Nam

2.2.2. Phân đấu học tập nâng cao năng lực và rèn luyện phẩm chất cá nhân

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: máy tính, máy chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập và miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTĐ ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VII. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học: áp dụng cho hệ trung cấp

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giảng viên cần cung cấp các giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;

- Đối với người học: Người học cần có thái độ chuyên cần, nghiêm túc trong quá trình học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Ban Bí thư Trung ương Đảng (2014), Kết luận số 94-KL/TW, ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

[2] Ban Tuyên giáo Trung ương (2014), Hướng dẫn số 127-HD/BTGTW ngày 30/6/2014 của Ban Tuyên giáo Trung ương về việc triển khai thực hiện Kết luận số 94-KL/TW ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

[3] Ban Tuyên giáo Trung ương (2016), Những điểm mới trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.

[4] Ban Tuyên giáo Trung ương (2018), sổ tay các văn bản hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 05-CT/TW ngày 15-5-2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức phong cách Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

[5] Bộ Chính trị (2016), Chỉ thị số 05-CT/TW, ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh.

[6] Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTĐ ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

[7] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2008), Quyết định số 52/2008/QĐ-BGDĐT, ngày 18/9/2008 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành chương trình Các môn lý luận

chính trị trình độ đại học, cao đẳng dùng cho sinh viên khối không chuyên ngành Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

[8] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2012), Thông tư số 11/2012/TT-BGDĐT, ngày 7/3/2012 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị dùng trong đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

[9] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

[10] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

[11] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

[12] Đảng Cộng sản Việt Nam, Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng.

[13] Đảng Cộng sản Việt Nam (2017), Điều lệ Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.

[14] Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về quản lý nhà nước, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

[15] Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

[16] Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận- Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

[17] Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Nghiệp vụ công tác đảng ở cơ sở, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

[18] Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về Đảng Cộng sản và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội;

[19] Hội đồng Lý luận Trung ương (2017), Phê phán các quan điểm sai trái, bảo vệ nền tảng tư tưởng, cương lĩnh, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

[20] Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: PHÁP LUẬT

Mã môn học: MH02

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (Lý thuyết: 9 giờ; Thảo luận, bài tập: 5 giờ; kiểm tra: 1 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Pháp luật là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về nhà nước và pháp luật; giúp người học có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

1. Về kiến thức

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Bài 2: Hiến pháp	2	1	1	
3	Bài 3: Pháp luật lao động	7	5	2	
4	Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
5	Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
6	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	15	9	5	1

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết được bản chất, chức năng, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Nhận biết được các thành tố của hệ thống pháp luật và hệ thống văn bản quy phạm pháp luật Việt Nam.

2. Nội dung

2.1. Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.1. Bản chất, chức năng của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.2. Nguyên tắc tổ chức và hoạt động của bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

2.1.3. Bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2: Hiến pháp

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được khái niệm, vị trí của hiến pháp và một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Nhận thức được trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thi hành và bảo vệ Hiến pháp.

2. Nội dung

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013

2.2.1. Chế độ chính trị

2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân

2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3: Pháp luật lao động

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật lao động.
- Nhận biết được quyền, nghĩa vụ của người lao động, người sử dụng lao động và một số vấn đề cơ bản khác trong pháp luật lao động.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung về phòng, chống tham nhũng và các điểm chính của Luật Phòng, chống tham nhũng;
- Nhận thức đúng quyền, nghĩa vụ và trách nhiệm của công dân trong công tác phòng, chống tham nhũng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

2.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng

2.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng;
- Nhận thức được trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Nội dung

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

2.2. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác:

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

Việc đánh giá kết quả học tập và miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên

chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VII. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: áp dụng cho hệ trung cấp

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giảng viên cần cung cấp phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.

- Đối với người học: Người học cần có thái độ chuyên cần, nghiêm túc trong quá trình học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

1. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
2. Bộ Luật lao động, 2012.
3. Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, 2010.
4. Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.
5. Quyết định số 1309/QĐ-TTg ngày 05/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt Đề án đưa nội dung quyền con người vào chương trình giáo dục trong hệ thống giáo dục quốc dân.
6. Quyết định số 1997/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình phát triển các hoạt động bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng giai đoạn 2016 – 2020.
7. Chỉ thị số 10/CT- TTg ngày 12/06/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở giáo dục, đào tạo từ năm học 2013-2014.
8. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.
9. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.
10. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Tài liệu giảng dạy về phòng, chống tham nhũng dùng cho các trường đại học, cao đẳng không chuyên về luật (Phê duyệt kèm theo Quyết định số 3468/QĐ-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, năm 2014).
11. Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật: Giáo trình Luật Lao động, năm 2016.
12. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2018.
13. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2017.

14. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Lao động Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2018.
 15. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2016.
 16. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, năm 2017.
 17. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng, năm 2017./18. Trường Đại học Luật Hà Nội, Giáo trình Luật Hình sự Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2015.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: TIN HỌC

Mã môn học: MH03

Thời gian thực hiện: 45 giờ, (lý thuyết: 15 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 29 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Tin học là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm nội dung cơ bản về máy tính và công nghệ thông tin, cũng như việc sử dụng máy tính trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp sau này.

II. Mục tiêu của môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể:

1. Về kiến thức

Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin; sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;
- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	4	3	1	
2	Bài 2. Sử dụng máy tính cơ bản	4	2	2	
3	Bài 3. Xử lý văn bản cơ bản	15	3	12	
4	Bài 4. Sử dụng bảng tính cơ bản	9	3	6	
5	Bài 5. Sử dụng trình chiếu cơ bản	8	2	6	
6	Bài 6. Sử dụng Internet cơ bản	4	2	2	
7	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính;
- Nhận biết được các thiết bị phần cứng, phần mềm hệ thống, phần mềm ứng dụng.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

- 2.1.1.3. Xử lý thông tin
- 2.1.2. Phần cứng
 - 2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm
 - 2.1.2.2. Thiết bị nhập
 - 2.1.2.3. Thiết bị xuất
 - 2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ
- 2.2. Phần mềm
 - 2.2.1. Phần mềm hệ thống
 - 2.2.2. Phần mềm ứng dụng
 - 2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng
 - 2.2.4. Phần mềm nguồn mở
- 2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Bài 2. Sử dụng máy tính cơ bản

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in;
- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung

- 2.1. Làm việc với hệ điều hành
 - 2.1.1. Windows là gì?
 - 2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows
 - 2.1.3. Desktop
 - 2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)
 - 2.1.5. Menu Start
 - 2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng
 - 2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng
 - 2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng
 - 2.1.9. Sử dụng chuột
- 2.2. Quản lý thư mục và tập tin
 - 2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin
 - 2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin

- 2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập tin
- 2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục
- 2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục
- 2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục
- 2.3. Sử dụng Control Panel
 - 2.3.1. Khởi động Control Panel
 - 2.3.2. Region and Language
 - 2.3.3. Devices and Printers
 - 2.3.4. Programs and Features
- 2.4. Một số phần mềm tiện ích
 - 2.4.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin
 - 2.4.2. Phần mềm diệt virus
- 2.5. Sử dụng tiếng Việt
 - 2.5.1. Các bộ mã tiếng Việt
 - 2.5.2. Cách thức nhập tiếng Việt
 - 2.5.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt
- 2.6. Chuyển đổi định dạng tập tin
- 2.7. Đa phương tiện
- 2.8. Sử dụng máy in
 - 2.8.1. Lựa chọn máy in
 - 2.8.2. In

Bài 3. Xử lý văn bản cơ bản

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản
 - 2.1.1. Khái niệm văn bản.
 - 2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản.
- 2.2. Sử dụng Microsoft Word
 - 2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

- 2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word
- 2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word
- 2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word
 - 2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn
 - 2.2.2.2. Tạo một tập tin mới
 - 2.2.2.3. Lưu tập tin
 - 2.2.2.4. Đóng tập tin
- 2.2.3. Định dạng văn bản
 - 2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)
 - 2.2.3.2. Định dạng đoạn văn
 - 2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)
 - 2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering
 - 2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)
 - 2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)
 - 2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)
 - 2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản
 - 2.2.3.4.1. Bảng (Table)
 - 2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
 - 2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
 - 2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
 - 2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
 - 2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
 - 2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 2.2.4. In văn bản

Bài 4. Sử dụng bảng tính cơ bản

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về bảng tính, trang tính; về sử dụng phần mềm Microsoft Excel;
- Sử dụng được phần mềm Microsoft Excel để tạo bảng tính, trang tính; nhập và định dạng dữ liệu; sử dụng các biểu thức toán học, các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản.

2. Nội dung

- 2.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)
 - 2.2.1. Khái niệm bảng tính

- 2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường
- 2.2. Sử dụng Microsoft Excel
 - 2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
 - 2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính
 - 2.2.2.2. Lưu bảng tính
 - 2.2.2.3. Đóng bảng tính
 - 2.3. Thao tác với ô
 - 2.3.1. Các kiểu dữ liệu
 - 2.3.2. Cách nhập dữ liệu
 - 2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu
 - 2.3.3.1. Xóa dữ liệu
 - 2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu
 - 2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)
 - 2.4.1. Dòng và cột
 - 2.4.1.1. Thêm dòng và cột
 - 2.4.1.2. Xoá dòng và cột
 - 2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột
 - 2.2.1.4. Ẩn/hiện, cố định (freeze)/ thôi cố định (unfreeze) tiêu đề dòng, cột
 - 2.4.2. Trang tính
 - 2.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính
 - 2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính
 - 2.4.2.3. Mở nhiều trang tính
 - 2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính
 - 2.5. Biểu thức và hàm
 - 2.5.1. Biểu thức số học
 - 2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học
 - 2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản
 - 2.5.1.3. Các lỗi thường gặp
 - 2.5.2. Hàm
 - 2.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm
 - 2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, ="">

- 2.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)
- 2.5.2.4. Hàm điều kiện IF
- 2.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)
- 2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)
- 2.6. Định dạng ô, dãy ô
 - 2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ
 - 2.6.2. Định dạng văn bản
 - 2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền
- 2.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính
 - 2.8.1. Trình bày trang tính để in
 - 2.8.2. Kiểm tra và in
 - 2.8.3. Phân phối trang tính

Bài 5. Sử dụng trình chiếu cơ bản

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu một số nội dung đơn giản.

2. Nội dung

- 2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình
 - 2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình
 - 2.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình
- 2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint
 - 2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản
 - 2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint
 - 2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản
 - 2.2.1.3. Các thao tác trên slide
 - 2.2.1.4. Chèn Picture
 - 2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox
 - 2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt
 - 2.2.1.7. Chèn Audio, Video
 - 2.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình
 - 2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

- 2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide
- 2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn
- 2.2.2.4. Lặp lại trình diễn
- 2.2.2.5. In bài thuyết trình

Bài 6. Sử dụng Internet cơ bản

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử;
- Sử dụng được các thao tác đơn giản trong trình duyệt Web, nhận và soạn thảo trả lời thư điện tử; tìm kiếm thông tin.
- Nhận biết và thực hiện được các biện pháp an toàn bảo mật thông tin khi sử dụng các thiết bị, trang thông tin liên quan đến Internet.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

- 2.1.1. Tổng quan về Internet
- 2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

- 2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web
- 2.2.3. Thư điện tử (Email)
- 2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)
- 2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.3. Kiến thức cơ bản về an toàn và bảo mật thông tin trên mạng

- 2.3.1. Nguồn gốc các nguy cơ đối với việc đảm bảo an toàn dữ liệu và thông tin
- 2.3.2. Tác dụng và hạn chế chung của phần mềm diệt virus, phần mềm an ninh mạng
- 2.3.3. An toàn thông tin khi sử dụng các loại thiết bị di động và máy tính trên internet
- 2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng máy tính có cấu hình phù hợp (đảm bảo mỗi sinh viên 1 máy). Phòng được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng và máy điều hòa.
- Bàn, ghế cho sinh viên (mỗi bàn đặt 1 bộ máy tính).
- Bàn ghế giảng viên, bảng, máy chiếu, bút bảng.

2. Trang thiết bị máy móc

- Máy tính cài hệ điều hành Windows, Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint), phần mềm tiện ích và có kết nối Internet.
- Các thiết bị phần cứng máy tính gồm: Mainboard, CPU, Ram, Ổ cứng, Card màn hình, Card âm thanh, Card mạng, Vỏ máy tính, Nguồn máy tính, Màn hình, Bàn phím, Chuột, Loa; Các thiết bị mạng cơ bản: Bridge, Repeater, Hub, Switch, Router và Gateway.
- Có một máy server quản lý toàn bộ máy con có kết nối mạng LAN và một máy cho giảng viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.
4. Các điều kiện khác:

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

Việc đánh giá kết quả học tập và miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VII. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: áp dụng cho hệ trung cấp
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Giảng viên cần cung cấp Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.
 - Đối với người học: Người học cần có thái độ chuyên cần, nghiêm túc trong quá trình học.
3. Những trọng tâm cần chú ý:
4. Tài liệu tham khảo:

1. Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.
 2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.
 3. Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.
 4. Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.
 5. Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của Bộ Thông tin và Truyền thông Quy định về việc công nhận chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin
 6. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.
 7. Huyền Trang, Sử dụng Internet an toàn, NXB Phụ nữ, 2014.
 8. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Microsoft Word, NXB Thanh Niên, 2016.
 9. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.
 10. Joan Lambert and Curtis Frye, Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition, Microsoft, 2015.
 11. Peter Weverka, Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition, John Wiley & Sons, 2016./.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: TIẾNG ANH 1

Mã môn học: MH04

Thời gian thực hiện: 45 giờ, (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra và ôn tập: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí: Môn học Tiếng Anh 1 là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh 1 bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong chương trình ở trình độ cao đẳng, người học đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ Bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

1. Về kiến thức

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại đơn, tiếp diễn và hoàn thành, thì quá khứ đơn, tiếp diễn, thì tương lai, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề quen thuộc như giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống.

2. Về kỹ năng

a) Kỹ năng nghe: Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến các thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ đạc trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến.

b) Kỹ năng nói: Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề quen thuộc hằng ngày liên quan tới tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, sở thích; chỉ đường đến những địa điểm thông thường; đặt được câu hỏi về số lượng, thực phẩm và đồ uống.

c) Kỹ năng đọc: Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các thức ăn và đồ uống phổ biến.

d) Kỹ năng viết: Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến bản thân, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra & Ôn tập
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	11	4	7	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	11	3	7	1
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	11	4	7	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	12	4	7	1
	Tổng cộng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Gia đình và bạn bè (Family and friends)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình;
- Nhận biết và sử dụng được thì hiện tại đơn, tính từ sở hữu, đại từ và đại từ chỉ định;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài gia đình;
- Nói về bản thân và gia đình;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về gia đình;
- Viết đoạn văn giới thiệu bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Gia đình;
- 2.1.2. Nghề nghiệp;
- 2.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Động từ “to be”;
- 2.2.2. Tính từ sở hữu;

- 2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;
- 2.2.4. Thì hiện tại đơn.
- 2.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình;
 - 2.3.2. Bài tập True/False.
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;
 - 2.4.2. Hỏi và trả lời.
- 2.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;
 - 2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;
 - 2.5.3. Bài tập True/False.
- 2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn giới thiệu bản thân (tối thiểu 50 từ).

Bài 2. Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?;
- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi;
- Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi;
- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các môn thể thao;
- 2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;
- 2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't;
- 2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác;
- 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What does she usually do on Saturdays?;

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi (tối thiểu 50 từ).

Bài 3. Địa điểm (Places)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với There is/there are, giới từ chỉ nơi chốn và các từ vựng về vật dụng trong nhà, các địa điểm phổ biến và các tính từ phổ biến;
- Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
- Hỏi đường và chỉ đường;
- Đọc hiểu bài đọc giới thiệu về thành phố và các địa điểm nổi bật;
- Viết đoạn văn ngắn giới thiệu về quê hương của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;

2.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một căn phòng trong nhà bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 4. Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink) Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;
- Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
- Hỏi về số lượng;
- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;
- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với *much* hoặc *many*;

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt (tối thiểu 50 từ).

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng;
- Bàn, ghế rời cho từng sinh viên;
- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, phấn (hoặc bút bảng).

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức: Các kiến thức về từ vựng và cấu trúc ngữ pháp theo từng chủ đề liên quan trong chương trình.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày.

+ Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.

+ Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm.

2. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, có thể kết hợp kiểm tra nghe, nói và tự luận.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học Tiếng Anh 1 là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng. Tùy theo đặc thù của các ngành, nghề đào tạo, các trường lựa chọn môn học Tiếng Anh hoặc môn học ngoại ngữ khác theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội để giảng dạy.

2. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học

a) Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh

Người học được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 2 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;
- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A2 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

c) Người học có nhu cầu được miễn trừ, bảo lưu kết quả môn học phải có đơn đề nghị hiệu trưởng xem xét, quyết định khi nhập học và trước mỗi kỳ thi.

3. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

- Đối với người học: Quan sát, hoạt động nhóm, thảo luận theo hướng dẫn của giáo viên và làm bài tập về nhà.

4. Tài liệu tham khảo

1. Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.
2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.
3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.
4. Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.
5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.
6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.

7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, *More! 1*, Cambridge University Press, 2008.
 8. Jack C. Richards, *Tactics for Listening* (02nd edition), Oxford University Press, 2015.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: TIẾNG ANH 2

Mã môn học: MH05

Thời gian thực hiện: 45 giờ, (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra và ôn tập: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí: Môn học Tiếng Anh 2 là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh 2 bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong chương trình ở trình độ cao đẳng, người học đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ Bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

1. Về kiến thức

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại đơn, tiếp diễn và hoàn thành, thì quá khứ đơn, tiếp diễn, thì tương lai, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề: các sự kiện đặc biệt, kỳ nghỉ, sở thích

2. Về kỹ năng

a) Kỹ năng nghe: Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày, sở thích.

b) Kỹ năng nói: Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề: giới thiệu những ngày lễ, sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày, sở thích.

c) Kỹ năng đọc: Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

d) Kỹ năng viết: Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra & Ôn tập
1	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	11	5	6	
2	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	11	4	6	1
3	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	11	5	6	
4	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	12	5	6	1
	Tổng cộng	45	19	24	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 5. Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì Present simple và Present continuous, giới từ chỉ thời gian (prepositions of time) và các từ vựng về quần áo, màu sắc, lễ hội và sự kiện đặc biệt và tính từ mô tả ngoại hình;
- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;
- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;
- 2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;
- 2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì hiện tại đơn;
- 2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;
- 2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;
 - 2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;
 - 2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;
 - 2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
- 2.4.1. Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;
 - 2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;
 - 2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.
- 2.5. Kỹ năng đọc (Reading)
- 2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;
 - 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;
 - 2.5.3. Thảo luận.
- 2.6. Kỹ năng viết (Writing)
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt (tối thiểu 50 từ).

Bài 6. Kỳ nghỉ (Vacation)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc;
- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;
- Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện;
- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.1.3. Các tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì quá khứ đơn;
- 2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;
- 2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;
- 2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;

- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
 - 2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;
 - 2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.
- 2.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;
 - 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;
 - 2.5.3. Bài tập True/False.
- 2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 7. Các hoạt động hàng ngày (Activities)

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp; to infinitive và gerund và từ vựng về các hoạt động hàng ngày; các tính từ chỉ tính cách;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;
- Nói về các hoạt động hàng ngày;
- Đọc hiểu bức thư giới thiệu về một chuyến du lịch;
- Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh.

2. Nội dung

- 2.1. Từ vựng (Vocabulary)
 - 2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;
 - 2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.
- 2.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;
 - 2.2.2. To infinitive and Gerund.
- 2.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;
 - 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
 - 2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;
 - 2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;
 - 2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh (tối thiểu 50 từ).

Bài 8. Sở thích (Hobbies and interests)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: *play, go* và *do*;
- Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

2.2.3. Kết hợp thì quá khứ đơn và thì quá khứ tiếp diễn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân (tối thiểu 80 từ).

Bài 9. Các kế hoạch trong tương lai (Future plans)

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng cấu trúc Will và going to; các từ định lượng a little, a few, many, much và a lot of và các từ vựng về các hoạt động trên lễ hội và sự kiện đặc biệt; các tính từ mô tả địa điểm;
- Nghe và trả lời câu hỏi về nơi sinh sống;
- Nói về các dự định và kế hoạch cho một lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- Đọc hiểu bài đọc về các cách chào đón năm mới ở một số quốc gia và trả lời câu hỏi;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các dự định và kế hoạch chào đón năm mới.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Lễ hội;
- 2.1.2. Tính từ mô tả địa điểm.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Cấu trúc Will và going to;
- 2.2.2. Từ định lượng a little, a few, many, much và a lot of.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về nơi sinh sống;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Nói về các dự định và kế hoạch cho một lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- 2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;
- 2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: New Year Celebrations;
- 2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các dự định và kế hoạch chào đón năm mới (tối thiểu 80 từ).

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng;
- Bàn, ghế rời cho từng sinh viên;
- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, phấn (hoặc bút bảng).

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức: Các kiến thức về từ vựng và cấu trúc ngữ pháp theo từng chủ đề liên quan trong chương trình.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn, và các sở thích.

+ Kỹ năng nói: Tự giới thiệu các hoạt động trong các hoạt động hàng ngày và sự kiện đặc biệt; về các chủ đề du lịch, sở thích.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.

+ Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm.

2. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, có thể kết hợp kiểm tra nghe, nói và tự luận.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học Tiếng Anh 2 là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng. Tùy theo đặc thù của các ngành, nghề đào tạo, các trường lựa chọn môn học Tiếng Anh hoặc môn học ngoại ngữ khác theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội để giảng dạy.

2. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học

a) Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh

Người học được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 2 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A2 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

c) Người học có nhu cầu được miễn trừ, bảo lưu kết quả môn học phải có đơn đề nghị hiệu trưởng xem xét, quyết định khi nhập học và trước mỗi kỳ thi.

3. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

- Đối với người học: Quan sát, hoạt động nhóm, thảo luận theo hướng dẫn của giáo viên và làm bài tập về nhà.

4. Tài liệu tham khảo

1. Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.

4. Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.

6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.

7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.

8. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: GIÁO DỤC THỂ CHẤT

Mã môn học: MH06

Thời gian thực hiện: 30 giờ (lý thuyết: 04 giờ; thực hành: 24 giờ; kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất

1. Vị trí

Môn học Giáo dục thể chất là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về thể dục, thể thao; giúp người học tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tầm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

1. Về kiến thức

Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật cơ bản và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

2. Về kỹ năng

Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		

2	Chương 1. Giáo dục thể chất chung				
	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	
	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
3	Chương 2. Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
	Tổng cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập

Chương 1. Giáo dục thể chất chung

Bài 1: Thể dục cơ bản

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản đối với bài thể dục tay không liên hoàn;
- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của bài thể dục tay không liên hoàn.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: Điền kinh

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của môn điền kinh được học.

2. Nội dung

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

2.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly ngắn

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly trung bình

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2. Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn

Thời gian: 14 giờ

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: Môn bơi lội

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Bơi lội.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Làm quen với nước, phương pháp thở nước và thả nổi

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: Môn cầu lông

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Cầu lông.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

2.2.2. Các bước di chuyển (phải trái, trước, sau, chéo), bước đơn, kép, đệm

2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay

2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay

2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ

2.2.6. Kỹ thuật phát cầu (thấp gần, cao sâu)

2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng chuyền;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Bóng chuyền.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: Môn bóng rổ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng rổ;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Bóng rổ

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực

2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: Môn bóng đá

1. Mục tiêu

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng đá;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Bóng đá.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng đá

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Kỹ thuật di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật giữ/ khống chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: Môn bóng bàn

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản của môn Bóng bàn.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm vợt và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật giao bóng, đỡ giao bóng thuận tay và trái tay

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác

Căn cứ vào điều kiện thực tế và nhu cầu của người học, Hiệu trưởng nhà trường có thể xem xét, quyết định xây dựng và thực hiện các chuyên đề thể dục thể thao tự chọn khác như: Võ thuật, đẩy tạ, tennis, đá cầu...bảo đảm yêu cầu về mục tiêu, nội dung và thời lượng của chuyên đề thể dục thể thao.

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Điều kiện chung: Nhà tập luyện/ thi đấu đa năng; video/clip, tranh ảnh, máy chiếu, loa, đài, còi, cờ lệnh, đồng hồ bấm giờ; bàn, ghế; quần áo tập luyện, dụng cụ y tế.

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

- Thể dục cơ bản: Sân tập, còi, tranh động tác, thảm tập; dụng cụ tập như gậy, bóng, hoa; nhạc tập và các thiết bị khác.

- Điền kinh: Chạy cự ly ngắn và trung bình: Sân chạy, dụng cụ phát lệnh, bàn đạp xuất phát và các thiết bị khác;

2.2. Đối với chuyên đề thể dục thể thao tự chọn:

- Môn bơi lội: Hồ bơi, phao bơi, nón bơi, kính bơi và các thiết bị khác;

- Môn cầu lông: Sân cầu lông, bộ trụ; lưới, vợt, quả cầu lông, bảng lật tỷ số và các và các thiết bị khác;

- Môn bóng chuyền: Sân bóng chuyền; trụ, lưới, bóng chuyền; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng rổ: Sân bóng rổ, trụ bóng rổ; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng đá: Sân bóng đá, khung thành, bóng đá, thẻ phạt, bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng bàn: Phòng tập; bàn, vợt, bóng, bảng lật tỷ số và các thiết bị khác.

3. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp đầu tư phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học và miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo

phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học: chỉ áp dụng cho tất cả các ngành hệ trung cấp

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm;

- Đối với người học: Người học cần có thái độ chuyên cần, nghiêm túc trong quá trình học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

1. Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường.

2. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

3. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.

4. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

5. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.

6. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.

7. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.

8. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.

9. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

10. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

11. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

12. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.

13. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

14. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.
 15. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.
 16. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyên, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.
 17. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
 18. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
 19. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
 20. Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

Mã môn học: MH07

Thời gian thực hiện: 45 giờ (lý thuyết: 21 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 21 giờ; kiểm tra: 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm những nội dung cơ bản về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; lực lượng vũ trang nhân dân; có kiến thức cơ bản về phòng thủ dân sự, rèn luyện kỹ năng quân sự, sẵn sàng tham gia bảo vệ Tổ quốc.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

1. Về kiến thức

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;
- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyên thương.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;

- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	Tổng cộng	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;
- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

- 2.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học
- 2.2. Các nội dung chính
- 2.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học
- 2.4. Điều kiện thực hiện môn học
- 2.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2: Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với các nước xã hội chủ nghĩa và Việt Nam;

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá chủ nghĩa xã hội

2.1.1. Khái niệm chiến lược "Diễn biến hoà bình"

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

2.2. Chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hoà bình" đối với Việt Nam

2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam

2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay

2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ

2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế

2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân

2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt

2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh

2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch

2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động

2.5. Thảo luận

Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên;

- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên.

2. Nội dung

- 2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 2.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ
 - 2.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 2.1.3. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay
- 2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 2.2.1. Khái niệm, vị trí, vai trò xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 2.2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 2.2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 2.2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên trong giai đoạn hiện nay
- 2.3. Thảo luận

Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia, quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia;
- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia.

2. Nội dung

- 2.1. Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia
 - 2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia
 - 2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia
- 2.2. Quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia
- 2.3. Một số giải pháp cơ bản của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia
- 2.4. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia
- 2.5. Thảo luận

Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung chính về dân tộc, tôn giáo; vấn đề dân tộc, tôn giáo theo quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước hiện nay;

- Xác định rõ quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

2.3. Quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam

2.3.1. Quan điểm, chính sách về dân tộc của Đảng và Nhà nước

2.3.2. Quan điểm, chính sách về tôn giáo của Đảng và Nhà nước

2.3.3. Một số giải pháp nâng cao nhận thức xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc

2.4. Thảo luận

Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm 2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội

2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.3. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong phòng chống tệ nạn xã hội

2.3. Thảo luận

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 7: Đội ngũ đơn vị

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang

2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang

2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc

2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc

2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc

2.3. Đổi hướng đội hình

2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ

2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi

2.4. Thực hành

Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, tính năng chiến đấu, cấu tạo, chuyển động của một số loại vũ khí bộ binh;
- Thực hiện đúng động tác tháo lắp súng bộ binh và kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh;
- Có ý thức giữ gìn, bảo quản và sử dụng vũ khí bộ binh trong tập luyện và chiến đấu.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC

2.1.2. Súng tiểu liên AK

- 2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh
- 2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 2.3. Thực hành

Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật cấp cứu, chuyển thương;
- Thực hiện đúng các bước cấp cứu, chuyển thương.

2. Nội dung

- 2.1. Chăm máu tạm thời
 - 2.1.1. Mục đích
 - 2.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời
 - 2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu
 - 2.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời
- 2.2. Cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.1. Mục đích
 - 2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy
- 2.3. Hô hấp nhân tạo
 - 2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở
 - 2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu
 - 2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở
- 2.4. Kỹ thuật chuyển thương
 - 2.4.1. Mang vác bằng tay
 - 2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng
- 2.5. Thực hành

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Địa điểm học tập

Phòng học, thao trường, bãi tập và các địa điểm khác đáp ứng điều kiện thực hiện môn học.

2. Trang thiết bị

2.1. Tài liệu:

Giáo trình Giáo dục quốc phòng và an ninh bậc trung cấp và các tài liệu tham khảo khác do Hiệu trưởng nhà trường quyết định theo quy định của pháp luật.

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
- Cấu tạo, sử dụng một số loại lựu đạn;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC, súng trung liên RPD, súng diệt tăng B41;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Cấu tạo và động tác sử dụng lựu đạn $\Phi 1$, lựu đạn cần 97;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

- Mô hình súng AK-47, CKC, RPD, B41 cắt bỏ;
- Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn $\Phi 1$, lựu đạn cần 97 cắt bỏ;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn $\Phi 1$, lựu đạn cần 97 luyện tập.

2.4. Máy bắn tập:

- Máy bắn MBT-03;
- Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07;
- Lựu đạn tập nổ nhiều lần sử dụng CO₂ lỏng (LĐT-15).

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn, túi đựng lựu đạn;
- Bộ bia (khung + mặt bia số 4);
- Giá đặt bia đa năng;
- Kính kiểm tra đường ngắm;
- Đồng tiền di động;
- Mô hình đường đạn trong không khí;
- Hộp dụng cụ huấn luyện;
- Thiết bị tạo tiếng súng và tiếng nổ giả;
- Dụng cụ băng bó cứu thương;
- Cáng cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh

- + Trang phục mùa hè;
 - + Trang phục dã chiến;
 - + Mũ Kêpi;
 - + Mũ cứng;
 - + Mũ mềm;
 - + Thất lưng;
 - + Giày da;
 - + Tất sợi;
 - + Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Biển tên;
 - + Ca vát.
- Trang phục người học giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục hè;
 - + Mũ cứng;
 - + Mũ mềm;
 - + Giày vải;
 - + Tất sợi;
 - + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
 - + Thất lưng;
 - + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy nội dung lý thuyết theo hình thức trực tuyến.

4. Tài liệu tham khảo:

1. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.
2. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.
3. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
4. Luật Biên giới quốc gia, 2004.

5. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.
6. Luật an ninh quốc gia, 2004.
7. Bộ luật hình sự, 2015.
8. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
9. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.
10. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
11. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.
12. Luật biển Việt Nam, 2012.
13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.
14. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.
15. Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.
16. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.
17. Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.
18. Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.
19. Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.
20. Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.
21. Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.
22. Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.
23. Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

24. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.
25. Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.
26. Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.
27. Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.
28. Sách dạy bắn súng tiêu liên AK, Cục quân huấn, BTTM, năm 1997./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: KỸ NĂNG MỀM

Mã mô đun: MD08

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

1. Vị trí: Môn học này học vào năm đầu tiên.
2. Tính chất: Môn học bắt buộc

II. Mục tiêu mô đun:

1. Về kiến thức:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên nắm được những kiến thức cơ bản về các kỹ năng cần thiết hỗ trợ cho học tập, công việc và cuộc sống. Các kỹ năng bao gồm: giao tiếp, làm việc nhóm, thuyết trình, tìm kiếm việc làm, nhóm kỹ năng liên quan đến khởi nghiệp.

2. Về kỹ năng:

Rèn luyện kỹ năng thuyết trình, làm việc nhóm, kỹ năng giao tiếp, kỹ năng tư duy sáng tạo.

Sinh viên có khả năng vận dụng và thực hiện tốt các kỹ năng được học trong nhóm các kỹ năng mềm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Thái độ học tập nghiêm túc, hoàn thành các bài tập được giao, tinh thần hợp tác nhóm tốt.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Kỹ năng giao tiếp	5		5	
2	Bài 2: Kỹ năng thuyết trình	5		5	
3	Bài 3: Kỹ năng làm việc nhóm	5		5	

4	Bài 4: Kỹ năng tìm kiếm việc làm	5		5	
5	Bài 5: Kỹ năng khởi nghiệp	10		8	2
	Tổng cộng	30		28	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Kỹ năng giao tiếp

Thời gian: 5 giờ

1. Mục đích

Nắm được các loại giao tiếp. Nâng cao kỹ năng giao tiếp

2. Nội dung

1.1. Phân loại giao tiếp

1.2. Nguyên tắc để giao tiếp hiệu quả

Bài 2: Kỹ năng thuyết trình

Thời gian: 5 giờ

1. Mục đích

Nắm rõ quy cách thuyết trình. Vận dụng kiến thức để thực hành thuyết trình trước lớp

2. Nội dung

2.1. Phân loại các bài thuyết trình và đặc điểm

2.2. Giai đoạn chuẩn bị trong kỹ năng thuyết trình

2.3. Bí quyết thuyết trình thành công

Bài 3: Kỹ năng làm việc nhóm

Thời gian: 5 giờ

1. Mục đích

Nắm rõ nguyên tắc làm việc nhóm hiệu quả

2. Nội dung

3.1. Tổng quan về làm việc nhóm

3.2. Kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả

Bài 4: Kỹ năng tìm kiếm việc làm

Thời gian: 5 giờ

1. Mục đích

Giới thiệu một số kỹ năng cần thiết trong tìm kiếm việc làm, sinh viên có kiến thức và cơ hội thực hành về viết CV và phỏng vấn

2. Nội dung

4.1. Kỹ năng tìm việc

4.2. Kỹ năng viết sơ yếu lý lịch và CV

4.3. Kỹ năng phỏng vấn

Bài 5: Kỹ năng khởi nghiệp

Thời gian: 10 giờ

1. Mục đích

Giới thiệu cách tư duy sáng tạo và các mô hình khởi nghiệp thành công. Truyền cảm hứng hay tinh thần khởi nghiệp cho sinh viên

2. Nội dung

5.1. Giới thiệu về khởi nghiệp

5.2. Mô hình MACES

5.3. Design Thinking

5.4. Sharing Economy

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

Kỹ năng mềm là học phần thực hành, hỗ trợ kiến thức và cơ hội thực hành các kỹ năng quan trọng và cần thiết cho học tập và công việc. Các nhóm kỹ năng của học phần bao gồm: Kỹ năng giao tiếp, kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng tìm kiếm việc làm, kỹ năng khởi nghiệp.

- Về kỹ năng:

Rèn luyện kỹ năng thuyết trình, làm việc nhóm, kỹ năng giao tiếp, kỹ năng tư duy sáng tạo.

Sinh viên có khả năng vận dụng và thực hiện tốt các kỹ năng được học trong nhóm các kỹ năng mềm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Thái độ học tập nghiêm túc, hoàn thành các bài tập được giao, tinh thần hợp tác nhóm tốt.

2. Phương pháp:

- Đánh giá kết quả học tập:

Sinh viên đạt học phần Kỹ năng mềm nếu sinh viên đạt tất cả các kỹ năng của học phần.

- Tiêu chí đánh giá các loại bài tập:

+ Bài tập trong giờ thực hành: Hoàn thành các yêu cầu của giáo viên đưa ra cho các kỹ năng

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Học phần này có thể áp dụng cho tất cả các ngành học

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Phải có slide bài giảng.

+ Đưa ra yêu cầu và bài tập cho sinh viên

- + Hướng dẫn sinh viên phương pháp thực hiện các kỹ năng
- Đối với người học:
 - + Yêu cầu tham gia đủ giờ học.
 - + Sinh viên có nhận thức đúng đắn về môn học, ngành học.
 - + Làm đầy đủ các hoạt động do giáo viên đưa ra
 - + Nghiêm túc, chăm chỉ, có kỷ luật trong làm việc nhóm, học tập

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Rèn luyện kỹ năng giao tiếp, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng làm việc năng làm việc nhóm và một số kỹ năng trong tìm kiếm việc làm.
- Nắm được một số kiến thức về đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp.

4. Tài liệu tham khảo:

Bộ môn kỹ năng mềm, *Bài giảng kỹ năng mềm*.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

- Sinh viên được đánh giá đạt hay không đạt học phần, điểm số của học phần này không được tính vào điểm tổng kết trong chương trình học của sinh viên. Sinh viên đạt học phần Kỹ năng mềm nếu sinh viên tham gia đầy đủ các hoạt động trên lớp và đạt tất cả các kỹ năng của học phần.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: CƠ SỞ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã môn học: MH09

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: là môn được bố trí giảng dạy học kỳ 1 của các học phần nghề cơ sở
- Tính chất: là môn bắt buộc

II. Mục tiêu môn học

- Kiến thức: Trình bày được các kiến thức cơ bản thực phẩm và các quá trình xảy ra trong chế biến thực phẩm
- Kỹ năng:
 - + Nhận định các quá trình xảy ra trong mỗi loại thực phẩm
 - + Thực hiện được cách chế biến một số thực phẩm theo công nghiệp
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia học phần.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Đại cương về thực phẩm	4	4	0	
	1.1. Khái niệm về thực phẩm	2	2	0	
	1.2. Khái niệm về chất lượng	2	2	0	
	Chương 2 Đặc điểm của công nghệ sản xuất thực phẩm	6	6	0	
	2.1. Đặc điểm của nguyên liệu	3	3	0	
	2.2. Những nguyên tắc công nghệ và tận dụng nó trong sản xuất thực phẩm	3	3	0	
3	Chương 3: Các quá trình xử lý nguyên liệu	6	6	0	
	3.1 Thu nhận và bảo quản nguyên liệu	2	2	0	
	3.2. Vận chuyển nguyên liệu	2	2	0	

	3.3. Phân loại và làm sạch	2	2	0	
	Kiểm tra giữa kỳ	1	0	0	1
4	Chương 4. Các quá trình cơ bản dùng trong chế biến thực phẩm	12	12	0	
	4.1 Bóc vỏ, tách hạt	2	2	0	
	4.2 Ép	2	2	0	
	4.3 Quá trình trích ly	2	2	0	
	4.4. Quá trình lắng	2	2	0	
	4.5. Quá trình lọc	2	2	0	
	4.6. Quá trình ly tâm	2	2	0	
5	Thi học kì	1	0	0	1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Đại cương về thực phẩm

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày và mô tả được các kiến thức liên quan trong chương
- Kỹ năng: Nhận định, phân tích và thực hiện được các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm về thực phẩm

2.1.1. Thực phẩm

2.1.2. Phụ gia thực phẩm

2.1.3. Các chất hỗ trợ kỹ thuật

2.2. Khái niệm về chất lượng

2.2.1. Giá trị cảm quan

2.2.2. Tính độc hại của sản phẩm

2.2.3. Các thành phần dinh dưỡng của thực phẩm

2.2.4. Độ tiêu hóa của thực phẩm

Chương 2. Đặc điểm của công nghệ sản xuất thực phẩm

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày và mô tả được các kiến thức liên quan trong chương
- Kỹ năng: Nhận định, phân tích và thực hiện được các đặc điểm của nguyên liệu
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:
 - 2.1. Đặc điểm của nguyên liệu
 - 2.1.1 Thu hoạch theo thời vụ
 - 2.1.2. Dễ bị hư hỏng trong bảo quản
 - 2.2.3. Nhu cầu ngày càng cao và chất lượng ngày càng tăng
- 2.2. Những nguyên tắc công nghệ và tận dụng nó trong sản xuất thực phẩm

Chương 3: Quá trình thu hoạch, vận chuyển, thu nhận và bảo quản

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:
 - Kiến thức: Trình bày và mô tả được các kiến thức liên quan trong chương
 - Kỹ năng: Nhận định, phân tích và thực hiện được các đặc điểm và an toàn trong chương
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.
2. Nội dung chương
 - 2.1. Thu nhận và bảo quản nguyên liệu
 - 2.2.1. Nguyên liệu thực vật
 - 2.2.2. Nguyên liệu động vật
 - 2.2. Vận chuyển nguyên liệu
 - 2.2.1 Vận chuyển trong nhà máy
 - 2.2.2. Vận chuyển ngoài nhà máy
 - 2.3. Phân loại và làm sạch
 - 2.3.1. Phân loại
 - 2.3.1. Làm sạch

Chương 4. Các quá trình cơ bản dùng trong chế biến thực phẩm

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:
 - Kiến thức: Trình bày và mô tả được các kiến thức liên quan trong chương
 - Kỹ năng: Nhận định, phân tích và thực hiện được quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.
2. Nội dung chương
 - 2.1. Bóc vỏ, tách hạt
 - 2.2. Ép
 - 2.3. Quá trình trích ly
 - 2.4. Quá trình lắng
 - 2.5. Quá trình lọc

2.6. Quá trình ly tâm

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học thực hành
- Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, bảng đen, dụng cụ thiết bị thực hành
- Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, bài giảng, chương trình, lịch trình
- Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: theo mục tiêu môn học
- Kỹ năng: theo mục tiêu môn học
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: theo mục tiêu môn học

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết (Tự luận)
- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Tự luận (Lý thuyết)

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, giảng dạy, phát vấn
 - Đối với người học: Ghi chép, lắng nghe, trả lời
3. Những trọng tâm cần chú ý:
4. Tài liệu tham khảo:
 - Phan Thị Bích Ngọc, *Giáo trình Cơ sở Công nghệ thực phẩm*, 2000.
 - Fachwissen Umwelttechnik, *Tủ sách nhất nghệ tinh, chuyên ngành kỹ thuật môi trường*, 2020
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ BẾP

Mã mô đun: MD10

Thời gian thực hiện môn học 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 28 giờ, Kiểm tra/Thi kết thúc môn học: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* An toàn lao động trong nhà bếp là môn học chuyên môn của ngành, được bố trí sau các môn học/mô đun chung và bố trí trước các mô đun chuyên môn của ngành, đồng thời có thể học song song với các môn học/ mô đun chuyên môn khác.

- *Tính chất:* Là môn học lý thuyết, trang bị các kiến thức về các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng ngừa cháy nổ, sơ cứu trong quá trình chế biến món ăn tại nhà bếp. Do đó, cần được tổ chức giảng dạy tại lớp học có đầy đủ điều kiện cần thiết như bảng, phấn, máy chiếu, các băng đĩa, video phục vụ cho môn học. Môn học được bố trí kết hợp giữa giảng dạy trực tiếp và giảng dạy trực tuyến.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Trình bày được cấu tạo, các bước sử dụng các dụng cụ, thiết bị dùng trong nhà bếp đúng và an toàn;

- Nêu được một số sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục sự cố thông thường xảy ra của thiết bị nhà bếp;

- Trình bày được các tai nạn có thể xảy ra trong nhà bếp, từ đó trình bày nguyên nhân và đề xuất được các biện pháp khắc phục các tai nạn này;

- Phân tích được các nguyên nhân gây ra mất an toàn về điện và cháy, nổ trong nhà bếp

- Trình bày được các biện pháp đảm bảo an toàn điện và phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp;

- Vận dụng được biện pháp cấp cứu người bị điện giật và xử lý cháy, nổ trong nhà bếp;

2. Kỹ năng

- Sử dụng được các thiết bị dùng trong nhà bếp đạt yêu cầu;

- Nhận thức được tầm quan trọng của công tác đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp;

- Đề xuất được các biện pháp sử dụng các dụng cụ, thiết bị an toàn;

- Cấp cứu người bị điện giật và xử lý cháy, nổ trong nhà bếp;

- Tham gia thảo luận, làm việc theo nhóm, trình bày vấn đề.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức học tập chăm chỉ, nghiêm túc; thực hiện đầy đủ, đúng thời gian các nội dung học phần;

- Sẵn sàng hợp tác và chia sẻ với các thành viên trong nhóm/tập thể lớp, khi học tập môn học;

- Rèn tính trung thực, nghiêm túc, có trách nhiệm trong công việc, có ý thức đảm bảo an toàn lao động.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

stt	Tên các chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Thi/Kiểm tra
1	Bài 1- Những vấn đề chung về khoa học bảo hộ và vệ sinh lao động	10	3	7	
2	Bài 2- Giới thiệu về các tai nạn trong nhà bếp	10	3	7	
3	Bài 3- An toàn điện trong nhà bếp	11	3	7	1
4	Bài 4- An toàn phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp	10	3	7	
5	Hướng dẫn ôn tập	3	3		
6	Thi kết thúc môn học	1			1
	Cộng	45	15	28	2

Lưu ý: kiểm tra kết thúc môn học được tính vào giờ lý thuyết

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Những vấn đề chung về khoa học bảo hộ và vệ sinh lao động Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được những khái niệm cơ bản về công tác bảo hộ lao động
- Nêu được mục đích, ý nghĩa, tính chất của công tác bảo hộ lao động;
- Nêu được đối tượng, nhiệm vụ của vệ sinh lao động;
- Trình bày được các bệnh nghề nghiệp và các biện pháp đề phòng tác hại nghề nghiệp;

nghề nghiệp;

Nội dung:

1. Một số khái niệm cơ bản:

1.1. Điều kiện lao động.

1.2. Các yếu tố nguy hiểm và có hại.

1.3. Tai nạn lao động.

1.4. Bệnh nghề nghiệp.

2. Mục đích, ý nghĩa, tính chất của công tác bảo hộ lao động:

2.1. Mục đích, ý nghĩa.

2.2. Tính chất.

3. Những vấn đề chung về kỹ thuật vệ sinh lao động.

- 3.1. Đối tượng và nhiệm vụ của vệ sinh lao động;
- 3.2. Các bệnh nghề nghiệp.
- 3.3. Các biện pháp đề phòng tác hại nghề nghiệp.
- 3.4. Các biến đổi sinh lý của cơ thể người lao động.

4. Câu hỏi ôn tập

Bài 2 . Giới thiệu về các tai nạn lao động trong nhà bếp

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tai nạn lao động trong nhà bếp;
- Giải thích được các nguyên nhân gây ra các tai nạn lao động trong nhà bếp;
- Đề xuất được các biện pháp khắc phục các tai nạn lao động trong nhà bếp;
- Rèn tính cẩn thận, nghiêm túc, có trách nhiệm trong công việc.

Nội dung:

1. Các tai nạn do sử dụng dụng cụ, thiết bị không đúng cách
 - 1.1. Phỏng
 - 1.2. Đứt tay
 - 1.3. Chấn thương do các máy móc thiết bị
2. Các tai nạn do ga, điện
 - 2.1. Cháy
 - 2.2. Nổ
 - 2.3. Giật điện
3. Các tai nạn khác
 - 3.1. Té ngã
 - 3.2. Chấn thương do nhấc các vật nặng
4. An toàn đối với người lao động
5. Câu hỏi ôn tập

Bài 3. An toàn điện trong nhà bếp

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm an toàn điện;
- Trình bày được các biện pháp đảm bảo an toàn điện trong nhà bếp;
- Vận dụng được biện pháp cấp cứu người bị điện giật trong nhà bếp;
- Rèn tính trung thực, nghiêm túc, có trách nhiệm trong công việc, có ý thức đảm

bảo an toàn lao động trong nhà bếp.

Nội dung:

1. Những khái niệm cơ bản về an toàn điện
 - 1.1. Tác động của dòng điện đối với cơ thể người
 - 1.2. Các dạng tai nạn điện
2. Các biện pháp cần thiết để đảm bảo an toàn điện
 - 2.1. Các quy tắc chung
 - 2.2. Các biện pháp kỹ thuật an toàn điện
 - 2.3. Cấp cứu người bị điện giật
3. Câu hỏi ôn tập

Bài 4. An toàn phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm về cháy, nổ;
- Phân tích được những nguyên nhân gây cháy, nổ trong nhà bếp;
- Trình bày được các biện pháp, nguyên lý và phương pháp phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp;
- Vận dụng được biện pháp xử lý cháy trong nhà bếp;
- Rèn tính trung thực, nghiêm túc, có trách nhiệm trong công việc, có ý thức đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp.

Nội dung:

1. Các khái niệm về cháy, nổ
 - 1.1. Cháy
 - 1.2. Nổ
2. Những nguyên nhân gây ra cháy, nổ trong nhà bếp
 - 2.1. Những nguyên nhân gây ra sự cháy
 - 2.2. Những nguyên nhân gây nổ
3. Các biện pháp phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp
 - 3.1. Phòng chống cháy
 - 3.2. Phòng chống nổ
4. Các phương tiện chữa cháy
5. Câu hỏi ôn tập

Hướng dẫn ôn tập

Thời gian: 3 giờ

Kiểm tra/Thi kết thúc môn học

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng học lý thuyết;

2. Trang thiết bị, máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Bảng, phấn	01
2	Máy chiếu projector	01
3	Máy tính xách tay	01
4	Loa máy tính	01
5	Bình chữa cháy	01
6	Dụng cụ cứu thương thông thường	01
7	Thẻ roki, giấy màu và bút lông (bô)	04

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Châu Thành Hiền, Nguyễn Thân Cường (2019), *Giáo trình Tổ chức nhà bếp và An toàn lao động trong nhà bếp*, Lưu hành nội bộ

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học)

4. Điều kiện khác (không có)

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* *Kiểm tra thường xuyên:*

- Điểm kiểm tra thường xuyên có hệ số 1
- Hình thức: + Kiểm tra bài cũ: Vấn đáp/trắc nghiệm/tự luận. Thời gian: 15÷20 phút

+ Bài tập thảo luận

Các bài kiểm tra thường xuyên được tổng hợp thành: 2 cột điểm

* *Kiểm tra định kỳ:*

- Điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2
- Hình thức: + Trắc nghiệm trên giấy/trắc nghiệm trực tuyến - Thời gian: 45÷60 phút

+ Tự luận- Thời gian: 45÷60 phút

Các bài kiểm tra định kỳ được tổng hợp thành: 1 cột điểm

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 2 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 1 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Kiểm tra kết thúc môn học*

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc môn học:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình môn học.
- Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức thi, thời gian

- Hình thức kiểm tra: Trắc nghiệm trên giấy/trắc nghiệm trực tuyến
- Thời gian kiểm tra: 60 phút

c/ Địa điểm thi: Phòng học lý thuyết

e/ Công tác chuẩn bị (nếu có)

- Nếu trắc nghiệm trên giấy: Phòng lý thuyết đầy đủ bàn ghế đảm bảo 1 sinh viên/1 bàn, đồng thời đủ giấy làm bài và giấy nháp cho sinh viên.

- Nếu trắc nghiệm trực tuyến: Phòng thi phải trang bị 1 sinh viên/1 máy tính với phần mềm được sử dụng để kiểm tra được cài đặt sẵn trên máy.

f/ Lưu ý khác (nếu có)

Không có

* Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6. Điểm môn học đạt yêu cầu khi đạt từ 4,0 điểm trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Cấu tạo, công dụng và cách sử dụng các thiết bị dùng trong nhà bếp gồm: Thiết bị cơ học, thiết bị chế biến nhiệt, thiết bị lạnh

+ Ý nghĩa và vai trò của công tác đảm bảo an toàn lao động;

+ Các tai nạn có thể xảy ra trong nhà bếp;

+ Các nguyên nhân gây ra mất an toàn về điện và cháy, nổ trong nhà bếp

+ Các biện pháp đảm bảo an toàn điện và phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp.

- Kỹ năng:
 - + Cách sử dụng các thiết bị trong nhà bếp đảm bảo an toàn gồm: Thiết bị cơ học, thiết bị chế biến nhiệt, thiết bị lạnh
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của công tác đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp;
 - + Đề xuất được các biện pháp sử dụng các dụng cụ, thiết bị an toàn;
 - + Cấp cứu người bị điện giật và xử lý cháy, nổ trong nhà bếp;
 - + Tham gia thảo luận, làm việc theo nhóm, trình bày vấn đề.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có ý thức học tập chăm chỉ, nghiêm túc; thực hiện đầy đủ, đúng thời gian các nội dung học phần;
 - + Sẵn sàng hợp tác và chia sẻ với các thành viên trong nhóm/tập thể lớp, khi học tập bộ môn.
 - + Rèn tính trung thực, nghiêm túc, có trách nhiệm trong công việc, có ý thức bảo đảm an toàn lao động.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học An toàn lao động trong nhà bếp được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

Đây là môn học lý thuyết nên giáo viên có thể sử dụng các phương pháp giảng dạy lý thuyết như:

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.
- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: mô hình, bảng biểu, tranh ảnh, các video, các mô hình ảo... đồng thời tham quan xưởng thực hành có các quá trình chế biến trong chương trình môn học.

2.2. Đối với người học

- Mỗi chương đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.
- Sau mỗi chương, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.
- Hoàn thành các bài tập, bài tập thảo luận theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- + Các loại thiết bị dùng trong nhà bếp đúng cách và an toàn;
- + Các tai nạn có thể xảy ra trong nhà bếp;
- + Các nguyên nhân gây ra mất an toàn về điện và cháy, nổ trong nhà bếp
- + Các biện pháp đảm bảo an toàn điện và phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp.

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Đỗ Thị Ngọc Khánh (2006), *Kỹ thuật an toàn và vệ sinh lao động*, Nhà xuất bản Đại học quốc gia TP. Hồ Chí Minh.
- [2]. Nguyễn Thế Đạt (2003), *Giáo trình an toàn lao động*, Nhà xuất bản Giáo dục, Hà Nội.
- [3]. Nguyễn Bá Dũng (1999), *Hỏi đáp về bảo hộ lao động*, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.
- [4]. *Giáo trình Tổ chức lao động và cơ sở vật chất kỹ thuật của bộ phận bếp* (2007), Nhà xuất bản Hà Nội.
- [5]. *Giáo trình Nghiệp vụ Bếp trưởng cơ bản* (2017), Trường Hướng nghiệp Á-Âu, Đà Nẵng.

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành, cụ thể:

- Miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập khi người học đã hoàn thành môn học An toàn lao động trong nhà bếp tại cơ sở đào tạo bất kỳ có điểm tích lũy đạt từ điểm D trở lên theo thang điểm chữ hoặc đạt từ điểm 5 theo thang điểm 10 với số tín chỉ (hoặc số giờ) tương đương, căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ.

- Có thể xem xét miễn học một phần nội dung học tập trong môn học và phải tham gia thi kết thúc môn học khi người học đã hoàn thành môn học An toàn lao động tại cơ sở đào tạo bất kỳ, có điểm tích lũy đạt từ điểm D trở lên theo thang điểm chữ hoặc đạt từ điểm 5 theo thang điểm 10 với số tín chỉ (hoặc số giờ) nhỏ hơn hoặc tương đương ở trình độ trung cấp hoặc cao hơn căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ.

6. Ghi chú và giả thích

Môn học này có thể bố trí đào tạo trực tuyến gián tiếp 20% tổng số giờ (khoảng 6 giờ) và nội dung đào tạo trực tuyến được bố trí ở chương 1, chương 3 và chương 4 của chương trình môn học.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn

Mã mô đun: MD11

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Thi kết thúc môn học: 4 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn là môn học chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ Trung cấp. Môn học được bố trí giảng dạy độc lập trước các môn học/mô đun chuyên môn nghề trong chương trình.

- *Tính chất:* Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn là môn học kết hợp lý thuyết và thực hành, được bố trí tại phòng học lý thuyết, có đầy đủ điều kiện cần thiết như bảng, phấn, máy chiếu, các băng đĩa, video... phục vụ cho môn học. Môn học này trang bị các kiến thức chung về các thành phần dinh dưỡng trong khẩu phần ăn; các nguyên tắc, phương pháp xây dựng thực đơn món ăn.

Tùy theo tình hình thực tế và điều kiện cơ sở vật chất có thể tổ chức giảng dạy trực tiếp hoặc trực tuyến hoặc kết hợp giữa trực tiếp và trực tuyến.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Nêu được khái niệm, phân loại, cấu tạo và vai trò của các loại thực đơn;
- Trình bày được các đặc điểm dinh dưỡng và tính cân đối của các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm;
- Trình bày được trình tự, phương pháp xây dựng trong quy trình xây dựng thực đơn theo từng chủ đề;
- Trình bày được các điều kiện, nguyên tắc khi xây dựng thực đơn.

2. Kỹ năng

- Nhận biết được giá trị dinh dưỡng, mức độ đảm bảo chất lượng của các loại thực phẩm;
- Tính toán được nhu cầu của các thành phần dinh dưỡng thực phẩm cân đối, phù hợp trong khẩu phần;
- Xây dựng được thực đơn đúng theo trình tự, đảm bảo yêu cầu theo chủ đề thực đơn;

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của việc đảm bảo chất lượng dinh dưỡng trong chế biến món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, trung thực, tỉ mỉ;
- Có ý thức học tập chăm chỉ, nghiêm túc; thực hiện đầy đủ, đúng thời gian các nội dung môn học;
- Sẵn sàng hợp tác và chia sẻ với các thành viên trong nhóm/tập thể lớp, khi học tập môn học;

- Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên các chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Thi/Kiểm tra
	Phần 1. Dinh dưỡng thực phẩm				
1	Bài 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm	12	6	6	
2	Bài 2. Cân đối dinh dưỡng trong khẩu phần	16	7	8	1
	Phần 2. Xây dựng thực đơn				
3	Bài 3. Khái quát chung về xây dựng thực đơn	12	6	6	
4	Bài 4. Phương pháp xây dựng thực đơn	16	7	8	1
7	<i>Hướng dẫn ôn tập</i>	2	2		
8	<i>Kiểm tra kết thúc MH</i>	2			2
	Tổng cộng	60	28	28	4

(*) Kiểm tra định kỳ được tính vào giờ lý thuyết

2. Nội dung chi tiết

Phần 1. Dinh dưỡng thực phẩm

Bài 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc điểm của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm;
- Trình bày được nhu cầu, nguồn cung cấp của các chất dinh dưỡng trong khẩu phần;
- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của việc chế độ ăn uống trong vấn đề đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của con người.

Nội dung:

1. Các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm

1.1. Protein

1.2. Glucid

1.3. Lipid

1.4. Vitamin

1.5. Chất khoáng

- 1.6. Nước
2. Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thực phẩm
 - 2.1. Nhóm thực phẩm giàu protein
 - 2.2. Nhóm thực phẩm giàu lipid
 - 2.3. Nhóm thực phẩm giàu glucid
 - 2.4. Nhóm thực phẩm cung cấp chất khoáng và vitamin
 - 2.5. Nhóm các loại đồ uống
 - 2.6. Các nhóm thực phẩm khác (thực phẩm chức năng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm được bảo quản bằng phương pháp chiếu xạ, thực phẩm hữu cơ...)

Bài 2. Cân đối dinh dưỡng trong khẩu phần ăn

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được yêu cầu và đặc điểm của khẩu phần cân đối;
- Nêu được quá trình thức ăn được tiêu hóa và hấp thụ thức ăn ở cơ thể người;
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn trong cơ thể người;
- Tính toán được năng lượng tiêu hao và nhu cầu năng lượng của khẩu phần.

Nội dung:

1. Cân đối dinh dưỡng của khẩu phần
 - 1.1. Cân đối về năng lượng
 - 1.2. Cân đối về protein
 - 1.3. Cân đối về glucid
 - 1.4. Cân đối về lipid
 - 1.5. Cân đối về vitamin
 - 1.6. Cân đối về chất khoáng
 - 1.7. Cân đối giữa yếu tố sinh năng lượng và không sinh năng lượng
 - 1.8. Tiêu chuẩn dinh dưỡng
 - 1.9. Tháp dinh dưỡng cân đối
2. Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn
 - 2.1. Khái niệm
 - 2.2. Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn trong cơ thể người
 - 2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn
3. Xác định năng lượng tiêu hao và nhu cầu năng lượng trong khẩu phần ăn
 - 3.1. Xác định năng lượng tiêu hao
 - 3.2. Xác định nhu cầu năng lượng
 - 3.3. Dự trữ và điều hòa nhu cầu năng lượng

Phần 2. Xây dựng thực đơn

Bài 3. Khái quát chung về xây dựng thực đơn

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, phân loại và vai trò của thực đơn;
- Trình bày được cơ cấu, tính chất và đặc điểm của các bữa ăn;

- Nêu được các yêu cầu, điều kiện và nguyên tắc xây dựng thực đơn;
- Nhận thức được vai trò của thực đơn và tầm quan trọng của việc xây dựng thực đơn trong vấn đề đáp ứng nhu cầu ăn uống của con người.

Nội dung:

1. Khái quát chung về thực đơn
 - 1.1. Khái niệm thực đơn
 - 1.2. Phân loại thực đơn
 - 1.3. Vai trò của thực đơn
2. Cơ cấu, tính chất và đặc điểm của các bữa ăn
 - 2.1. Cơ cấu các bữa ăn
 - 2.2. Tính chất các bữa ăn
 - 2.3. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường ngày, bữa ăn tiệc
 - 2.4. Các hình thức phục vụ bữa ăn
3. Yêu cầu, điều kiện xây dựng thực đơn
 - 3.1. Yêu cầu xây dựng thực đơn
 - 3.2. Điều kiện xây dựng thực đơn
4. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Bài 4. Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo và hình thức trình bày một số loại thực đơn;
- Trình bày được quy trình xây dựng thực đơn;
- Trình bày được phương pháp xây dựng một số loại thực đơn thông dụng;
- Xây dựng được một số loại thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ khi tính toán xây dựng thực đơn.

Nội dung:

1. Cấu tạo và hình thức trình bày một số loại thực đơn
 - 1.1. Cấu tạo thực đơn
 - 1.2. Hình thức trình bày của một số loại thực đơn
2. Quy trình xây dựng thực đơn
 - 2.1. Quy trình xây dựng thực đơn áp đặt
 - 2.2. Quy trình xây dựng thực đơn tự chọn
3. Phương pháp xây dựng thực đơn
 - 3.1. Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn
 - 3.2. Xây dựng thực đơn chọn món
 - 3.3. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt
 - 3.4. Xây dựng thực đơn dài ngày

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng học lý thuyết có trang bị đầy đủ bàn ghế, bảng, phấn, máy chiếu/ti vi... để thuận lợi cho công tác giảng dạy và học tập.

- Hệ thống quản lý học tập trực tuyến (LMS - Learning Management System), hệ thống quản lý nội dung học tập (LCMS - Learning Content Management System) phục vụ đào tạo trực tuyến.

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Máy chiếu projector/ti vi	01
2	Máy tính xách tay	01
3	Loa máy tính	01
4	Bảng, phấn	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Hoàng Minh Thục Quyên (chủ biên), Trần Thị Minh Hương, Hồ Thị Tuyết Mai (2018), *Dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và An toàn thực phẩm*, Lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Lương thực Thực phẩm.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học)

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
a/	Dụng cụ		
1	Bút viết bảng (xanh, đen)	hộp	2
2	Bút viết bảng (đỏ)	cây	2
3	Đinh ghim	hộp	1
4	Giấy khổ A ₁	tờ	10
5	Giấy khổ A ₄	tờ	100
6	Thẻ màu	tờ	100
7	Kéo	cái	1
8	Băng dính	cuộn	1
9	Nam châm	cái	40
b/	Nguyên vật liệu		
1	Thành phần dinh dưỡng các loại thực phẩm		
2	Tháp dinh dưỡng cân đối		
3	Chế độ dinh dưỡng cho các đối tượng		
4	Các mẫu thực đơn món ăn/đồ uống		

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động, phòng cháy chữa cháy ...
- Kết nối Internet.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* Kiểm tra thường xuyên: 2 cột hệ số 1

- Điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học
- Điểm kiểm tra, bài tập. Thời gian: dưới 30 phút

Hình thức kiểm tra, thời gian kiểm tra, số lần kiểm tra do giáo viên giảng dạy quyết định tùy theo điều kiện thực tế tại thời điểm giảng dạy và được tổ hợp thành 2 cột điểm.

* *Kiểm tra định kỳ: 2 cột hệ số 2*

- Điểm bài tập nhóm
- Điểm bài kiểm tra viết. Hình thức: Trắc nghiệm. Thời gian: 60 phút.

Nếu có thể kiểm tra định kỳ bằng hình thức trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin....

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Thi kết thúc môn học:*

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc môn học:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình..
- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 trở

lên theo thang điểm 10

b/ Hình thức và thời gian kiểm tra:

- Hình thức kiểm tra: Trắc nghiệm
- Thời gian kiểm tra: 60 phút

c/ Địa điểm kiểm tra:

Phòng học lý thuyết/trực tuyến

d/ Công tác chuẩn bị

- Kiểm tra trực tiếp: đề thi trên giấy, giấy làm bài, giấy nháp
- Kiểm tra trực tuyến: đề thi trực tuyến

e/ Lưu ý khác

Không có

* Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

Điểm môn học đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:
 - + Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm;
 - + Tính cân đối của khẩu phần;
 - + Khái niệm, cách phân loại và vai trò của thực đơn;
 - + Các điều kiện, nguyên tắc khi xây dựng thực đơn;
 - + Trình tự quy trình xây dựng thực đơn theo từng chủ đề.
- Kỹ năng:
 - + Đánh giá được giá trị dinh dưỡng, chất lượng của các loại thực phẩm;
 - + Lựa chọn được các thực phẩm dinh dưỡng trong chế biến món ăn;
 - + Xây dựng được thực đơn đúng theo trình tự, đảm bảo yêu cầu theo chủ đề

thực đơn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Thảo luận, làm việc theo nhóm, trình bày vấn đề;

+ Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

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

2.1. Đối với giáo viên

a. Phần lý thuyết

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: bảng thực đơn món ăn, tháp dinh dưỡng cân đối, bảng dinh dưỡng thành phần thức ăn, chế độ ăn theo đối tượng, tiêu chuẩn, tranh ảnh, băng đĩa, thông tin về dinh dưỡng thực phẩm hiện nay ở Việt Nam và thế giới .

b. Phần thực hành

Giáo viên trước khi giảng dạy cần căn cứ nội dung của môn học và của từng chương để chuẩn bị kỹ các điều kiện thực hiện các bài học.

Hướng dẫn bài tập qua thực hiện các công việc thực tế:

- Giáo viên đưa ra tình huống cụ thể, rõ ràng và hướng dẫn. Sau đó chia học viên của lớp thành các nhóm để thực hiện, yêu cầu các học viên thực hiện, đánh giá nhận xét trong khoảng thời gian cho phép; trên cơ sở đó giáo viên tổng hợp, đưa ra các nhận xét từng tình huống.;

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của học viên trong học tập và giúp học viên tự kiểm tra việc thực hiện của chính bản thân họ;

- Giáo viên nhận xét khả năng nhận thức, áp dụng kiến thức của học viên, nêu ra những trở ngại, sai sót đã hoặc có thể gặp phải trong khi thực hiện công việc và cách khắc phục.

2.2. Đối với người học

- Mỗi chương đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi chương đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của chương trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi chương, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Phần lý thuyết:

+ Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm;

+ Tính cân đối của khẩu phần;

+ Khái niệm, cách phân loại và vai trò của thực đơn;

+ Các điều kiện, nguyên tắc khi xây dựng thực đơn;

- + Trình tự quy trình xây dựng thực đơn theo từng chủ đề.
- Phần thực hành:
 - + Đánh giá được giá trị dinh dưỡng, chất lượng của các loại thực phẩm;
 - + Lựa chọn được các thực phẩm dinh dưỡng trong chế biến món ăn;
 - + Xây dựng được thực đơn đúng theo trình tự, đảm bảo yêu cầu theo chủ đề thực đơn.

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng (2000), *Bảng thành phần dinh dưỡng thực phẩm Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học Hà Nội.
- [2]. Trịnh Xuân Dũng (chủ biên), Vũ Thị Hòa (2000), *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB ĐHQG Hà Nội.
- [3]. PGS.TS. Đỗ Văn Hàm, Ths. Nguyễn Ngọc Anh, Ths. Nguyễn Thị Hiếu (2007), *Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm*, Đại học Y khoa Thái Nguyên, Nhà xuất bản Y học Hà Nội.
- [4]. GS.TSKH. Hà Huy Khôi, PGS.TS. Phạm Duy Tường (2004), *Dinh dưỡng và Vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội.
- [5]. TS.BS. Đào Thị Yến Phi (2021), *Dinh dưỡng học (Tái bản lần 4)*, Nhà xuất bản Y học.
- [6]. Hoàng Minh Thục Quyên (chủ biên), Hồ Thị Tuyết Mai (2012), *Giáo trình Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm*, Trường Cao Đẳng Lương thực Thực phẩm, Đà Nẵng.
- [7]. TS. Trần Quang Trung (chủ biên) (2013), *Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm*, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế.
- [8]. Nguyễn Hữu Thủy (2008), *Giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn*, NXB Hà Nội.
- [9]. *Giáo trình Nghiệp vụ Bếp trưởng* (2019), Trường Hướng nghiệp Á - Âu, Đà Nẵng.
- [10]. Tổng cục Du lịch (2015), *Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam – Chế biến món ăn*, Hà Nội.
- [11]. Tiêu chuẩn, quy chuẩn hiện hành của Việt Nam và thế giới liên quan.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: An toàn vệ sinh thực phẩm

Mã môn học: MH12

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Thi kết thúc môn học: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- *Vị trí:* An toàn vệ sinh thực phẩm là môn học chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

- *Tính chất:* An toàn vệ sinh thực phẩm là môn học lý thuyết, được bố trí giảng dạy tại phòng học lý thuyết, có đầy đủ điều kiện cần thiết như bảng, phấn, máy chiếu, các băng đĩa, video... phục vụ cho môn học. Môn học này trang bị các kiến thức chung về các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm và các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến.

Tùy theo tình hình thực tế và điều kiện cơ sở vật chất có thể tổ chức giảng dạy trực tiếp hoặc trực tuyến hoặc kết hợp giữa trực tiếp và trực tuyến.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Liệt kê được các điều kiện cần có để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến món ăn;

- Liệt kê được các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Trình bày được các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Trình bày được các nội dung cơ bản của các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến món ăn;

- Trình bày được các nguyên tắc và biện pháp về đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Trình bày được sự ảnh hưởng của các mối nguy đến an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn.

2. Kỹ năng

- Nhận biết, phân loại mối nguy an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Thực hiện được các biện pháp đảm bảo an toàn trong chế biến và bảo quản món ăn;

- Đánh giá được mức độ đảm bảo vệ sinh và an toàn của các nguyên liệu, món ăn thành phẩm.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Có ý thức học tập chăm chỉ, nghiêm túc; thực hiện đầy đủ, đúng thời gian các nội dung môn học;

- Sẵn sàng hợp tác và chia sẻ với các thành viên trong nhóm/tập thể lớp, khi học tập môn học;

- Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên các chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Tổng số
1	Chương 1. Các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm	12	12		
2	Chương 2. Điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến	6	6		
3	Chương 3. Các phương pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến	6	6		
4	Chương 4. Thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm	3	3		
5	Hướng dẫn ôn tập	1	1		
6	Kiểm tra kết thúc MH	2			2
	Tổng cộng	30	28		2

(*) Kiểm tra kết thúc được tính vào giờ lý thuyết

2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm

Thời gian:

12 giờ

Mục tiêu:

- Liệt kê và phân loại được các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh xuất hiện trong chế biến món ăn;

- Nêu nguyên nhân, sự ảnh hưởng chất lượng và biện pháp phòng tránh các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của việc ngăn ngừa sự xuất hiện của các mối nguy trong chế biến món ăn;

- Rèn luyện tính cẩn thận, giữ gìn an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn.

Nội dung:

1. Các khái niệm về an toàn thực phẩm
 2. Phân loại mối nguy
 3. Mối nguy vật lý
 - 3.1. Khái niệm
 - 3.2. Nguồn lây nhiễm
 - 3.3. Các mối nguy vật lý
 - 3.4. Kiểm soát mối nguy vật lý
 4. Mối nguy sinh học
 - 4.1. Khái niệm
 - 4.2. Nguồn lây nhiễm
 - 4.3. Các mối nguy sinh học
 - 4.4. Kiểm soát mối nguy sinh học
 5. Mối nguy hóa học
 - 5.1. Khái niệm
 - 5.2. Nguồn lây nhiễm
 - 5.3. Các mối nguy hóa học
 - 5.4. Kiểm soát mối nguy hóa học
 6. Mối nguy chất gây dị ứng
 7. Mối nguy thực phẩm nhiễm chất phóng xạ
 8. Mối nguy liên quan đến công nghệ sinh học, thực phẩm mới
- Kiểm tra

Chương 2. Điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Liệt kê được các điều kiện cần có để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến;
- Trình bày được các nội dung cơ bản của các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở;
- Tuân thủ nghiêm ngặt theo các yêu cầu, quy định của các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến.

Nội dung:

1. Khái niệm chung
2. Điều kiện về cơ sở
 - 2.1. Địa điểm, môi trường
 - 2.2. Thiết kế, bố trí khu vực sản xuất, chế biến
 - 2.3. Kết cấu nhà xưởng
 - 2.4. Hệ thống thông gió
 - 2.5. Hệ thống chiếu sáng

- 2.6. Hệ thống cung cấp nước
- 2.7. Hơi nước và khí nén
- 2.8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải
- 2.9. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động
- 2.10. Nguyên liệu và bao bì thực phẩm
- 3. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ
 - 3.1. Yêu cầu chung
 - 3.2. Thiết bị, dụng cụ chế biến
 - 3.3. Phương tiện rửa và khử trùng tay
 - 3.4. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại
 - 3.5. Thiết bị thu gom rác thải
 - 3.6. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường
 - 3.7. Chất tẩy rửa, sát trùng
- 4. Điều kiện về con người
 - 4.1. Điều kiện về sức khỏe
 - 4.2. Điều kiện về kiến thức
 - 4.3. Quy định vệ sinh cá nhân

Chương 3. Các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các nguyên tắc và biện pháp về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;
- Thực hiện theo đúng các nguyên tắc và biện pháp về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;
- Vận dụng được các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến.

Nội dung:

- 1. Đảm bảo chế biến thực phẩm an toàn
 - 1.1. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào
 - 1.2. Điều kiện cơ sở chế biến
 - 1.3. Chế biến thực phẩm an toàn
 - 1.4. Bao gói thực phẩm
- 2. Đảm bảo bảo quản thực phẩm an toàn
 - 2.1. Các phương pháp bảo quản thực phẩm an toàn
 - 2.2. Điều kiện kho bảo quản thực phẩm
 - 2.3. Bảo quản nguyên liệu trước khi chế biến
 - 2.4. Bảo quản sản phẩm sau khi chế biến
- 3. Đảm bảo vận chuyển, phân phối thực phẩm an toàn
 - 3.1. Phương tiện
 - 3.2. Chế độ
 - 3.3. Thời gian

4. Giám sát, đánh giá chất lượng sản phẩm
5. Các nguyên tắc cơ bản trong chế biến món ăn
 - 5.1. Nguyên tắc một chiều
 - 5.2. Nguyên tắc FIFO – FEFO
 - 5.3. Nguyên tắc 2 giờ - 4 giờ
 - 5.4. Nguyên tắc kiểm thực 3 bước
6. Một số quy định pháp luật liên quan đến cơ sở chế biến món ăn

Chương 4. Thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn

Thời gian: 3 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nội dung chính của các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;
- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;
- Thực hiện đúng theo nội dung của các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn.

Nội dung:

1. Thực hành tốt vệ sinh cá nhân
2. Thực hành tốt bàn tay
3. Thực hành bảo quản sản phẩm tốt
4. Thực hành tốt vận chuyển phân phối
5. Thực hành tốt nhãn mác thực phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng học lý thuyết có trang bị đầy đủ bàn ghế, bảng, phấn, máy chiếu/ti vi... để thuận lợi cho công tác giảng dạy và học tập.

- Hệ thống quản lý học tập trực tuyến (LMS - Learning Management System), hệ thống quản lý nội dung học tập (LCMS - Learning Content Management System) phục vụ đào tạo trực tuyến.

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Bảng, phấn	01
2	Máy chiếu projector	01
3	Máy tính xách tay	01
4	Loa máy tính	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

[1]. Hồ Thị Tuyết Mai, Hoàng Minh Thực Quyên (2019), *Giáo trình An toàn vệ sinh thực phẩm*, Lưu hành nội bộ, Trường Cao Đẳng Lương thực Thực phẩm

[2]. Hoàng Minh Thục Quyên (chủ biên), Trần Thị Minh Hương, Hồ Thị Tuyết Mai (2018), *Dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và An toàn thực phẩm*, Lưu hành nội bộ, Trường Cao đẳng Lương thực Thực phẩm.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học)

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
a/	Dụng cụ		
1	Bút viết bảng (xanh, đen)	hộp	1
2	Bút viết bảng (đỏ)	cây	1
3	Đinh ghim	hộp	1
4	Giấy khổ A ₁	tờ	5
5	Giấy khổ A ₄	tờ	50
6	Thẻ màu	tờ	50
7	Kéo	cái	1
8	Băng dính	cuộn	1
9	Nam châm	cái	20
b/	Nguyên vật liệu		
1	Các hình ảnh về các mối nguy an toàn vệ sinh thực phẩm		
2	Các tiêu chuẩn, văn bản pháp quy về An toàn vệ sinh thực phẩm		
3	Các đoạn phim về An toàn vệ sinh thực phẩm		

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động, phòng cháy chữa cháy ...
- Kết nối Internet

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* *Kiểm tra thường xuyên: 1 cột hệ số 1*

- Điểm kiểm tra vấn đáp trong giờ học
- Điểm kiểm tra, bài tập. Thời gian: dưới 15 phút

Hình thức kiểm tra, thời gian kiểm tra, số lần kiểm tra do giáo viên giảng dạy quyết định tùy theo điều kiện thực tế tại thời điểm giảng dạy và được tổ hợp thành 1 cột điểm.

* *Kiểm tra định kỳ: 2 cột hệ số 2*

- Điểm bài tập nhóm
- Điểm bài kiểm tra viết. Hình thức: Trắc nghiệm. Thời gian: 60 phút.

Nếu có thể kiểm tra định kỳ bằng hình thức trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin....

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 01 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Thi kết thúc môn học:*

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc môn học:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình..

- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 trở lên theo thang điểm 10

b/ Hình thức và thời gian kiểm tra:

- Hình thức kiểm tra: Trắc nghiệm

- Thời gian kiểm tra: 60 phút

c/ Địa điểm kiểm tra:

Phòng học lý thuyết/trực tuyến

d/ Công tác chuẩn bị

- Kiểm tra trực tiếp: đề thi trên giấy, giấy làm bài, giấy nháp

- Kiểm tra trực tuyến: đề thi trực tuyến

e/ Lưu ý khác

Không có

* Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

Điểm môn học đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm;

+ Các điều kiện cần có để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến món ăn;

+ Các nguyên tắc và biện pháp về đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn;

+ Các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện các biện pháp chế biến đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

+ Thực hành tốt theo các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn;

+ Đánh giá mức độ đảm bảo vệ sinh và an toàn của nguyên liệu, món ăn thành phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thảo luận, làm việc theo nhóm, trình bày vấn đề;

+ Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học An toàn vệ sinh thực phẩm được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

Đây là môn học lý thuyết nên giáo viên có thể sử dụng các phương pháp giảng dạy lý thuyết như:

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận, thị phạm.. để phát huy tính tích cực của sinh viên.

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: tiêu chuẩn, quy chuẩn, văn bản pháp quy, tranh ảnh, băng đĩa, thông tin về tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm hiện nay ở Việt Nam và thế giới .

2.2. Đối với người học

- Mỗi chương đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi chương đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của chương trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi chương, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

+ Các mối nguy gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm;

+ Các điều kiện cần có để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến món ăn;

+ Các nguyên tắc và biện pháp về đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn;

+ Các chương trình thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến món ăn.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), Cao Xuân Thủy (2021), *Giáo trình Vệ sinh An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh.

[2]. Hoàng Minh Thục Quyên (chủ biên), Hồ Thị Tuyết Mai (2012), *Giáo trình Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm*, Trường Cao Đẳng Lương thực Thực phẩm, Đà Nẵng.

[3]. Bộ Y tế, Cục An toàn thực phẩm (2013), *Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm (cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm)*.

[4]. Cục Quản lý Chất lượng Vệ sinh An toàn thực phẩm, Bộ Y tế (2000), *Hỏi đáp về Vệ sinh An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học Hà Nội.

[5]. Cục Quản lý Chất lượng Vệ sinh An toàn thực phẩm, Bộ Y tế (2000), *Vệ sinh an toàn thực phẩm và đề phòng ngộ độc*, Nhà xuất bản Y học Hà Nội.

[6]. TS. Nguyễn Đức Lượng, TS. Phạm Minh Tâm (2001), *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Đại học Kỹ thuật Tp Hồ Chí Minh.

[7]. Tiêu chuẩn, quy chuẩn và văn bản pháp quy hiện hành của Việt Nam và thế giới liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Giáo dục về môi trường

Mã mô đun: MD13

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 30 giờ; Kiểm tra 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: học vào học kỳ 1 của năm thứ nhất.
- Tính chất: là mô đun bắt buộc.

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:
 - + Trình bày được nhiệm vụ và mục tiêu của bảo vệ môi trường.
 - + Trình bày được sự ô nhiễm của môi trường không khí, nước, đất.
 - + Trình bày được sự ô nhiễm của môi trường không khí, nước, đất.
- Kỹ năng: Thu thập số liệu, khảo sát và viết báo cáo thu hoạch về các vấn đề về tiết kiệm năng lượng, an toàn hoá chất, quản lý chất thải.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia học phần.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Bảo vệ môi trường và quy định về môi trường	6	6		
2	1.1. Nhiệm vụ và mục tiêu của bảo vệ môi trường		2		
	1.2. Giới thiệu về hệ thống quy phạm pháp luật môi trường		2		
	1.3. Giới thiệu về các ấn phẩm, tổ chức chuyên ngành và phương pháp tiếp cận thông tin		2		
	Bài 2: Ô nhiễm môi trường	12	12		
	2.1. Ô nhiễm môi trường đất		2		
	2.2. Ô nhiễm môi trường nước		3		
	2.3. Ô nhiễm Không khí		3		
	2.4. Ô nhiễm tia		2		

	2.5. Ô nhiễm môi trường do các hoạt động của con người		2		
3	Bài 3: Tác động của ô nhiễm môi trường và các biện pháp giảm thiểu	12	12		
	3.1. Tác động của ô nhiễm môi trường lên con người và môi trường		3		
	3.2. Giảm thiểu ô nhiễm môi trường		3		
	3.3. Tái sử dụng và xử lý		3		
	3.4. Biến đổi khí hậu		3		
4	Bài 4: Thực tập tại trường hoặc các cơ sở, nhà máy sản xuất	30	30	28	
	4.1. Tìm hiểu thông tin và thiết kế một đề cương trình bày rõ các loại ô nhiễm và tác động của các loại ô nhiễm lên môi trường và sức khỏe của con người		28		
	4.2. Báo cáo và kiểm tra		2		2
	Cộng	60	30	28	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Bảo vệ môi trường và quy định về môi trường

Thời gian: 06 giờ.

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày được nhiệm vụ và mục tiêu của bảo vệ môi trường, các hệ thống quy phạm pháp luật môi trường.
- Kỹ năng: Thành thạo tra cứu, thu thập các số liệu về các văn bản pháp luật môi trường.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Nhiệm vụ và mục tiêu của bảo vệ môi trường.
- 2.2. Giới thiệu về hệ thống quy phạm pháp luật môi trường.
- 2.3. Giới thiệu về các ấn phẩm, tổ chức chuyên ngành và phương pháp tiếp cận thông tin.

Bài 2: Ô nhiễm môi trường

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày được sự ô nhiễm của môi trường không khí, nước, đất. Trình bày được các nguyên nhân, hậu quả gây ô nhiễm môi trường
- Kỹ năng: Phân biệt được các loại ô nhiễm môi trường.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:

2.1. Ô nhiễm môi trường đất

2.2. Ô nhiễm môi trường nước

2.3. Ô nhiễm Không khí

2.4. Ô nhiễm tia.

2.5. Ô nhiễm môi trường do các hoạt động của con người

Bài 3: Tác động của ô nhiễm môi trường và các biện pháp giảm thiểu

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày được các biện pháp kỹ thuật để giảm thiểu ô nhiễm môi trường. Đề xuất những biện pháp cải tạo môi trường và bảo vệ môi trường.

- Kỹ năng: Thực hiện tốt phương án tái chế và xử lý chất thải.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:

2.1 Tác động của ô nhiễm môi trường lên con người và môi trường.

2.2. Giảm thiểu ô nhiễm môi trường

2.3. Tái sử dụng và xử lý

2.4. Biến đổi khí hậu

Bài 4: Thực tập tại trường hoặc các cơ sở, nhà máy sản xuất

Thời gian: 28 giờ

1. Mục tiêu:

- Kiến thức: Trình bày được các báo cáo về các vấn đề ô nhiễm môi trường trong cuộc sống hằng ngày.

- Kỹ năng: Thu thập số liệu, khảo sát và viết báo cáo thu hoạch về các vấn đề về tiết kiệm năng lượng, an toàn hoá chất, quản lý chất thải.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo được giờ giấc đến lớp, ghi chép; có khả năng thực hiện hoặc tự thực hiện được các bài tập có liên quan; có tâm thế tốt trong tham gia các tiết giảng trong chương.

2. Nội dung chương:

2.1 Tìm hiểu thông tin và thiết kế một đề cương trình bày rõ các loại ô nhiễm và tác động của các loại ô nhiễm lên môi trường và sức khoẻ của con người.

2.2 Báo cáo và kiểm tra

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, máy vi tính, Phần mềm PP

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, bài giảng, chương trình, lịch trình

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: theo mục tiêu mô đun
- Kỹ năng: theo mục tiêu mô đun
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: theo mục tiêu mô đun

2. Phương pháp:

- Đánh giá trong quá trình học: chuyên cần, bài tập, thảo tác trong quá trình thực hành.

- Đánh giá cuối mô đun: thực hành theo yêu cầu của đề bài.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, giảng dạy, phát vấn, thảo tác.
- Đối với người học: Ghi chép, lắng nghe, trả lời, thực hành thành thạo.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Lê Huy Bá, *Môi trường khí hậu thay đổi mới hiểm họa toàn cầu*, NXB Tp, HCM 1995.

[2] Lê Huy Bá, Lâm Minh Triết, *Sinh thái Môi trường*, NXB, GD 1999.

[3] Lê Thị Thanh Mai, *Giáo trình Môi trường và Con người*, NXB Đại học QGTPHCM. 2002.

[4] Lương Đức Phẩm, *Cơ sở khoa học trong công nghệ và bảo vệ môi trường tập 1*, NXB Giáo Dục, 2010

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật cắt tỉa rau quả

Mã mô đun: MD14

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 52 giờ; Thi /Kiểm tra kết thúc môn học: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Mô đun “*Kỹ thuật cắt tỉa rau quả*” là mô đun chuyên môn của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp. Đây là mô đun bắt buộc và được bố trí giảng dạy trước các mô đun: Chế biến món ăn Âu, chế biến món ăn Á, chế biến món ăn Việt, Pha chế đồ uống, ...

- *Tính chất:* Là mô đun tích, có thể được bố trí dạy trực tiếp và gián tiếp, được bố trí học tại xưởng thực hành có đầy đủ điều kiện cần thiết như bảng, phấn, máy chiếu, bộ dụng cụ cắt tỉa rau củ quả. Mô đun này trang bị cho người học các kiến thức về lựa chọn nguyên liệu rau quả sử dụng trong cắt tỉa, phương pháp cắt tỉa rau quả, hình thành kỹ năng cắt tỉa rau quả thành các hình dạng nguyên liệu cơ bản trong chế biến món ăn và tạo thành sản phẩm trang trí cho món ăn sau khi chế biến.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Nêu được vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn;
- Trình bày được đặc điểm nguyên liệu và lựa chọn nguyên liệu phù hợp dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Nêu được yêu cầu kỹ thuật, nguyên tắc khi cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Mô tả được quy trình cắt tỉa rau củ quả thành các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí và các loại hình con vật;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục trong quá trình thực hiện cắt tỉa rau củ quả thành sản phẩm.

2. Kỹ năng

- Sử dụng được các dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau củ quả;
- Thực hiện đúng kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả và trình tự các bước cắt tỉa thành các hình dạng nguyên liệu đơn giản, các loại hoa, lá trang trí và các loại hình con vật đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Ứng dụng sản phẩm sau khi cắt tỉa vào việc chế biến món ăn, trang trí món ăn và thức uống.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được vai trò việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn;
- Vận dụng kiến thức đã học vào nội dung thực hành nghề nghiệp;
- Có thái độ học tập nghiêm túc, có ý thức và khả năng tự học, tự nghiên cứu, chủ động, linh hoạt trong công việc;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Tổng số
1	Bài 1. Khái quát chung về kỹ thuật tía rau quả	4	3	1	
2	Bài 2. Cắt thái hình dạng nguyên liệu cơ bản	8	2	6	
3	Bài 3. Cắt tía hoa ly từ cà rốt	8	2	6	
4	Bài 4. Cắt tía hoa sao nhái từ cà rốt	4	1	3	
5	Bài 5. Cắt tía con tôm, con cá, hoa từ ớt	4	1	3	
6	Bài 6. Cắt tía hoa, lá từ dưa leo	8	1	7	
7	Bài 7. Cắt tía hoa hồng, con thiên nga từ cà chua	7	1	6	
8	Bài 8. Cắt tía hoa hồng từ củ cải, cà rốt	8	1	7	
9	Bài 9. Cắt tía hoa đồng tiền từ bí đỏ	4	1	3	
10	Bài 10. Cắt tía con tôm từ cà rốt	8	2	6	
11	Ôn thi	4		4	
12	Kiểm tra định kỳ	4			4
13	Kiểm tra kết thúc mô đun	4			4
14	Cộng	75	15	52	8

(*) Kiểm tra kết thúc mô đun được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Khái quát chung về kỹ thuật tía rau quả

Thời gian:

4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được vai trò của việc cắt tía nguyên liệu trong chế biến món ăn;
- Trình bày được đặc điểm nguyên liệu và cách lựa chọn nguyên liệu được dùng để cắt tía.
- Liệt kê được dụng cụ và vai trò của dụng cụ dùng cắt tía rau quả;
- Trình bày được yêu cầu kỹ thuật, nguyên tắc cắt tía và các lưu ý khi cắt tía;
- Vệ sinh được khu làm đúng qui trình, đúng yêu cầu qui định.

Nội dung:

1. Vai trò của việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn
2. Nguyên liệu rau quả dùng cắt tỉa
 - 2.1. Đặc điểm nguyên liệu
 - 2.2. Cách lựa chọn một số nguyên liệu chủ yếu
3. Dụng cụ cắt tỉa rau quả
 - 3.1. Dao tỉa
 - 3.2. Bộ xúc, tỉa
 - 3.3. Thớt
 - 3.4. Kéo
4. Chuẩn bị khu vực làm việc
 - 4.1. Vệ sinh mặt bàn
 - 4.2. Vệ sinh thớt
 - 4.3. Vệ sinh dụng cụ đựng nguyên liệu cắt tỉa
 - 4.4. Vệ sinh dụng cụ cắt tỉa

Bài 2. Cắt thái hình dạng nguyên liệu cơ bản

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Liệt kê được các loại hình dạng đơn giản thường được cắt thái trong chế biến món ăn;
- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt thái hình dạng đơn giản;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong bài thực hành cắt thái các hình dạng nguyên liệu cơ bản đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt thái các hình dạng nguyên liệu cơ bản đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Ứng dụng sản phẩm cắt tỉa được vào việc chế biến món ăn, trang trí đĩa phục vụ cho việc trình bày món ăn, trang trí ly thức uống;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt thái từng hình dạng nguyên liệu cơ bản;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm

Nội dung:

1. Cắt tỉa các loại hoa phẳng
 - 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa phẳng
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa phẳng
 - 1.3. Xác định độ dài mẫu tỉa hoa phẳng
 - 1.4. Tạo hình cánh hoa phẳng
 - 1.5. Hoàn thiện mẫu tỉa hoa phẳng
2. Cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá
 - 2.2. Lựa chọn nguyên liệu cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá
 - 2.3. Xác định kích thước mẫu cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá
 - 2.4. Tạo hình cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá
 - 2.5. Hoàn thiện mẫu cắt tỉa hình quả banh, quả trám, hình lá

Bài 3. Cắt tỉa hoa ly cà rốt

Thời

gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa hoa ly cà rốt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa hoa ly cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa hoa ly cà rốt đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa ly cà rốt đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tỉa hoa ly cà rốt;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

Nội dung:

1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly cà rốt
2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa ly cà rốt
3. Tỉa cánh hoa ly cà rốt
4. Hoàn thiện hoa ly cà rốt
5. Trang trí đĩa

Bài 4. Tỉa hoa sao nhái cà rốt

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa hoa sao nhái cà rốt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa hoa sao nhái cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa hoa sao nhái cà rốt đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa sao nhái cà rốt đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tỉa hoa sao nhái cà rốt;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa sao nhái cà rốt
2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa sao nhái cà rốt
3. Tỉa cánh hoa sao nhái cà rốt
4. Hoàn thiện hoa sao nhái cà rốt
5. Trang trí đĩa

Bài 5. Cắt tỉa con tôm, con cá, hoa từ ớt

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tia con tôm, con cá, hoa từ ớt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tia con tôm, con cá, hoa từ ớt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tia con tôm, con cá, hoa từ ớt đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm con tôm, con cá, hoa từ ớt có tính sáng tạo;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tia con tôm, con cá, hoa từ ớt;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Tia con cá từ ớt
 - 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia con cá ớt
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia con cá ớt
 - 1.3. Tia cá từ ớt
 - 1.4. Hoàn thiện cá ớt
2. Tia con tôm từ ớt
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia con tôm ớt
 - 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tia con tôm ớt
 - 2.3. Tia tôm từ ớt
 - 2.4. Hoàn thiện tôm ớt
3. Tia hoa (hoa ly, hoa môn) từ ớt
 - 3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa ớt
 - 3.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa ớt
 - 3.3. Tia hoa từ ớt
 - 3.4. Hoàn thiện hoa ớt
4. Trang trí đĩa

Bài 6. Cắt tia hoa, lá từ dưa leo

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tia hoa, lá từ dưa leo;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tia hoa, lá từ dưa leo đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tia hoa, lá từ dưa leo đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa, lá từ dưa leo đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tia hoa, lá từ dưa leo;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Cắt tia lá dưa leo

- 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa lá lúa dưa leo
- 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa lá lúa dưa leo
- 1.3. Xác định độ dài mẫu tỉa lá lúa dưa leo
- 1.4. Tạo cánh mẫu tỉa lá lúa dưa leo
- 1.5. Xếp hình lá lúa dưa leo
2. Cắt tỉa hoa ly dưa leo
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa ly dưa leo
 - 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa ly dưa leo
 - 2.3. Xác định độ dài mẫu tỉa hoa ly dưa leo
 - 2.4. Tạo hình cánh hoa ly dưa leo
 - 2.5. Làm lộ cánh hoa ly dưa leo
 - 2.6. Hoàn thiện hoa ly dưa leo
3. Cắt tỉa hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.3. Xác định độ dài mẫu tỉa hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.4. Tạo hình cánh hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.5. Làm lộ cánh hoa đồng tiền dưa leo
 - 3.6. Hoàn thiện hoa đồng tiền dưa leo
4. Trang trí đĩa

Bài 7. Cắt tỉa hoa hồng, con thiên nga từ cà chua

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa hoa hồng, con thiên nga từ cà chua;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa hoa hồng, con thiên nga từ cà chua đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa hoa hồng, con thiên nga từ cà chua đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa hồng, con thiên nga từ cà chua có tính sáng tạo;
- Nêu các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tỉa hoa hồng từ, con thiên nga cà chua;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Tỉa hoa hồng quần vỏ cà chua
 - 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng quần vỏ cà chua
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa hồng quần vỏ cà chua
 - 1.3. Tạo cánh hoa hồng quần vỏ cà chua
 - 1.4. Hoàn thiện hoa hồng quần vỏ cà chua
2. Tỉa hoa hồng quần lát cà chua
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng quần lát cà chua

- 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tía hoa hồng quắn lát cà chua
- 2.3. Tạo cánh hoa hồng quắn lát cà chua
- 2.4. Hoàn thiện hoa hồng quắn lát cà chua
3. Tía con thiên nga từ cà chua
 - 3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tía con thiên nga cà chua
 - 3.2. Lựa chọn nguyên liệu tía con thiên nga cà chua
 - 3.3. Pha khối mẫu tía thiên nga cà chua
 - 3.4. Tạo cánh thiên nga cà chua
 - 3.5. Hoàn thiện con thiên nga cà chua
4. Trang trí đĩa

Bài 8. Cắt tía hoa hồng củ cải, cà rốt

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tía hoa hồng củ cải, cà rốt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tía hoa hồng củ cải, cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tía hoa hồng củ cải, cà rốt đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa hồng củ cải, cà rốt đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tía hoa hồng củ cải, cà rốt;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tía hoa hồng củ cải, cà rốt
2. Lựa chọn nguyên liệu tía hoa hồng củ cải, cà rốt
3. Tía cánh hoa hồng củ cải, cà rốt
4. Hoàn thiện hoa hồng củ cải, cà rốt
5. Trang trí đĩa

Bài 9. Cắt tía hoa đồng tiền bí đỏ

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tía hoa đồng tiền bí đỏ;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tía hoa đồng tiền bí đỏ cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tía hoa đồng tiền bí đỏ đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm hoa đồng tiền bí đỏ đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tía hoa đồng tiền bí đỏ;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa đồng tiền bí đỏ
2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa đồng tiền bí đỏ
3. Tỉa cánh hoa đồng tiền bí đỏ
4. Hoàn thiện hoa đồng tiền bí đỏ
5. Trang trí đĩa

Bài 10. Cắt tỉa con tôm cà rốt

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa con tôm cà rốt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa con tôm cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa con tôm cà rốt đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;
- Trang trí đĩa với sản phẩm con tôm cà rốt đúng yêu cầu;
- Nêu được các lỗi sai hỏng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tỉa con tôm cà rốt;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con tôm cà rốt
2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa con tôm cà rốt
3. Tỉa con tôm cà rốt
4. Hoàn thiện con tôm
5. Trang trí đĩa

Kiểm tra quá trình

Thời gian: 4 giờ

Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

Thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng thực hành cắt tỉa rau quả

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Máy tính xách tay	01
2	Màn hình ti vi	01
3	Tủ lạnh	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Nguyễn Thị Hoài Tâm (chủ biên), Thái Thị Ánh Ngọc (2018), *Giáo trình Kỹ thuật cắt tỉa rau quả*, Lưu hành nội bộ.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành không quá 18 người học)

TT	Dụng cụ, máy móc, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Dao tĩa	cái	19
2	Bộ tĩa rau củ chuyên dụng	Bộ	02
3	Bộ tĩa rau củ thông thường (loại đồ)	Bộ	20
4	Đĩa sứ trắng tròn trang trí	Cái	10
5	Đĩa sứ trắng hình chữ nhật	cái	10
6	Giá để dao, thớt	Cái	04
7	Thớt gỗ	Cái	25
8	Rổ inox 304	Cái	05
9	Thau inox 304	Cái	20
10	Dao nhọn	Cái	20
11	Dao cắt thái loại trung	Cái	05
12	Dao gọt, bào vỏ	Cái	20
13	Hộp nhựa đựng dụng cụ	Cái	06
14	Bao rác	Cuộn	01
15	Sọt rác	Cái	01
16	Kéo	Cái	15
17	Khăn trắng	cái	5
18	Khăn vàng	Cái	20
19	Nước rửa chén	Lít	0,5
20	Nước lau sàn	Lít	0,5
21	Cà rốt (trung quốc)	Củ	225
22	Ớt sừng	Trái	114
23	Bí đỏ hồ lô	Trái	10
25	Cà chua	Quả	82
26	Dưa leo	Quả	115
27	Củ cải trắng (trung quốc)	Củ	19
28	Tiêu	Lạng	0,5
29	Ngò tây	Lạng	5
30	Rau thơm	Lạng	5

4. Điều kiện khác

- Trang bị bình chữa cháy.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* Kiểm tra thường xuyên

+ Điểm thứ nhất bao gồm:

Điểm chuyên cần: 50%

Vắng từ 1 đến dưới 10% tổng số giờ: trừ 1 điểm.

Vắng từ 10 đến dưới 20 % tổng số giờ: trừ 2 điểm.

Vắng từ 20 – 30% tổng số giờ: trừ 3 điểm

Điểm thái độ học tập (chuẩn bị bài, làm đầy đủ bài tập, tham gia xây dựng bài):

20%

Điểm kiểm tra đọc & viết: 50%

+ Điểm thứ hai bao gồm:

Điểm ý thức, kỷ luật, vệ sinh: 50%

Điểm bài báo cáo: 50%

* *Kiểm tra định kỳ*

- Điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2; kiểm tra thực hành 120 phút, số bài kiểm tra:

2.

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Thi kết thúc mô đun:*

a/ Điều kiện được dự thi kết thúc mô đun:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình;

- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức và thời gian thi:

- Hình thức thi: thực hành

- Thời gian thi: 180 phút/thí sinh

c/ Địa điểm thi

Phòng thực hành kỹ thuật cắt tỉa rau quả

e/ Công tác chuẩn bị (nếu có)

Cần chuẩn bị nguyên liệu vật liệu trước 1 giờ

f/ Lưu ý khác (nếu có)

* Điểm mô đun bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc mô đun có trọng số 0,6. Điểm mô đun đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

* Kiến thức:

+ Vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn;

+ Đặc điểm nguyên liệu và cách lựa chọn nguyên liệu được dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau quả;

+ Vai trò của dụng cụ dùng để cắt tỉa rau quả;

+ Yêu cầu kỹ thuật, nguyên tắc, thao tác khi cắt tỉa các loại hình từ rau quả;

+ Quy trình cắt tỉa rau quả thành các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí, các loại hình con vật từ rau quả;

+ Khái niệm và cách thực hiện cắt tỉa các loại hình từ rau quả

+ Phân tích được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục trong quá trình thực hiện cắt tỉa rau củ thành sản phẩm

* Kỹ năng:

+ Sử dụng được các dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau quả.

+ Thực hiện thao tác cắt tỉa rau quả thành các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí, các loại hình con vật từ rau quả đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

+ Ứng dụng được sản phẩm sau khi cắt tỉa vào việc chế biến, trang trí món ăn.

* Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được vai trò việc cắt tỉa rau quả trong chế biến món ăn;
- Vận dụng kiến thức đã học vào nội dung thực hành nghề nghiệp;
- Có thái độ học tập nghiêm túc, có ý thức và khả năng tự học, tự nghiên cứu, có khả năng hoạt động nhóm, chủ động, linh hoạt trong công việc;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần làm việc nhóm.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun Kỹ thuật cắt tỉa rau quả được áp dụng trong chương trình đào tạo Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

2.1 Đối với giáo viên

a. Phần lý thuyết

Giáo viên sử dụng các phương pháp giảng dạy như: thuyết trình, giảng giải, phát vấn, dùng mẫu vật kết hợp với việc dùng hình ảnh và đoạn phim liên quan đến nội dung bài học.

b. Phần thực hành

- Giáo viên làm mẫu, học viên làm lại và theo dõi, nhận xét phần thực hành.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

* Phần lý thuyết:

- + Vai trò của việc cắt tỉa nguyên liệu trong chế biến món ăn;
- + Đặc điểm nguyên liệu và cách lựa chọn nguyên liệu được dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau quả;
- + Vai trò của dụng cụ dùng cắt tỉa rau quả;
- + Yêu cầu kỹ thuật, nguyên tắc, tư thế khi cắt tỉa các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí, các loại hình con vật từ rau quả;
- + Quy trình cắt tỉa rau quả thành các loại hình từ rau quả;
- + Khái niệm và cách thực hiện cắt tỉa các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí, các loại hình con vật từ rau quả;

* Phần thực hành:

- + Sử dụng được các dụng cụ dùng để cắt tỉa các loại hình từ rau quả đúng kỹ thuật

+ Thực hiện thao tác cắt tỉa rau quả thành các hình dạng nguyên liệu cơ bản, các loại hoa, lá trang trí, các loại hình con vật đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

- Ứng dụng được sản phẩm sau khi cắt tỉa vào việc chế biến, trang trí món ăn.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Hữu Thủy (2006), *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*, Nhà xuất bản Hà Nội.

[2]. Nguyễn Thị Tuyết, Nguyễn Bích Liên, Phan Thị Liên, ... (2003), *Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả*, Nhà xuất bản Hà Nội.

[3]. Nguyễn Thị Tuyết (2007), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn (tập 1: các món Á*, Nhà xuất bản Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản

Mã mô đun: MD15

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 52 giờ; Thi/Kiểm tra kết thúc mô đun: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản là mô đun chuyên môn của nghề bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; được bố trí học sau các môn học/ mô đun cơ sở của nghề.

- *Tính chất:* Đây là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành, được tổ chức giảng dạy trực tiếp và gián tiếp, giảng dạy tại phòng thực hành có đầy đủ phương tiện giảng dạy và dụng cụ, thiết bị cần thiết. Mô đun trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về nguyên liệu, dụng cụ, máy móc thiết bị chế biến bánh và món tráng miệng, các bước thực hiện và yêu cầu chế biến ra sản phẩm bánh và các món tráng miệng cụ thể.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Mô tả được cách sử dụng các dụng cụ, máy móc trong chế biến bánh và món tráng miệng;

- Trình bày được công dụng, cách lựa chọn, bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến bánh và món tráng miệng;

- Mô tả được quy trình và thao tác chế biến một số loại bánh và món tráng miệng cơ bản (quy bơ, cupcake, bánh mì sandwich, bánh mì ngọt, bánh da lợn, chè hoa cau, sữa chua, thạch rau câu, panna cotta, bánh Flan);

- Mô tả được chỉ tiêu chất lượng của các sản phẩm bánh và các món tráng miệng cơ bản (quy bơ, cupcake, bánh mì sandwich, bánh mì ngọt, bánh da lợn, chè hoa cau, sữa chua, thạch rau câu, panna cotta, bánh Flan);

- Trình bày được các biện pháp để đảm bảo an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến bánh và món tráng miệng;

- Vận dụng được các kiến thức đã học vào quá trình thực hành.

2. Kỹ năng

- Sử dụng được các dụng cụ, máy móc trong chế biến bánh và món tráng miệng;

- Lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu trong chế biến bánh và món tráng miệng;

- Thao tác được một số kỹ thuật cơ bản (tạo khối bột nhào, tạo dịch nhũ tương, đánh kem, hấp, nướng, tạo hình, nặn bánh, nặn kem, rót khuôn) khi chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản;

- Chế biến được một số loại bánh và các món tráng miệng cơ bản (quy bơ, Cupcake, bánh mì sandwich, bánh mì ngọt, bánh da lợn, chè hoa cau, sữa chua, thạch rau câu, Panna cotta, bánh Flan) theo đúng quy trình, đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng, dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Nhận biết và xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với công việc chế biến bánh và món tráng miệng;

- Có khả năng tiếp nhận, ghi chép thông tin theo yêu cầu của công việc chế biến bánh và món tráng miệng;

- Có khả năng thực hiện các nhiệm vụ chế biến bánh và món tráng miệng và chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình;

- Tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động khi chế biến bánh và món tráng miệng;

- Có khả năng làm việc nhóm và nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác, chia sẻ với các thành viên trong nhóm;

- Có ý thức bảo vệ tài sản của Trường.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

<i>stt</i>	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		<i>Tổng số</i>	<i>Lý thuyết</i>	<i>Bài tập/Thực hành</i>	<i>Thi/Kiểm tra kết thúc</i>
1	Bài 1. Bố trí dụng cụ, thiết bị, nhà xưởng chế biến bánh	8	4	4	
2	Bài 2. Giới thiệu về nguyên phụ liệu chế biến bánh và các món tráng miệng	4	4	0	
3	Bài 3. Chế biến bánh quy bơ cơ bản	4	2	2	
4	Bài 4. Chế biến bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate	4	1	3	
5	Bài 5. Chế biến Cupcake cơ bản	4	2	2	

<i>stt</i>	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		<i>Tổng số</i>	<i>Lý thuyết</i>	<i>Bài tập/Thực hành</i>	<i>Thi/Kiểm tra kết thúc</i>
6	Bài 6. Chế biến Cupcake hương vị trà xanh, chocolate	4	1	3	
7	Bài 7. Chế biến bánh mì sandwich	8	2	6	
8	Bài 8. Chế biến bánh mì ngọt	14	4	10	
9	Bài 9. Chế biến bánh da lợn	8	2	6	
10	Bài 10. Chế biến chè hoa cau	4	1	3	
11	Bài 11. Chế biến sữa chua	4	2	2	
12	Bài 12. Chế biến thạch rau câu	4	1	3	
13	Bài 13. Chế biến bánh Flan	4	2	2	
14	Bài 14. Chế biến Panna Cotta chanh dây	4	2	2	
15	Kiểm tra định kỳ	4		4	
16	Hướng dẫn ôn tập	4			4
17	Kiểm tra kết thúc MĐ	4			4
	Tổng cộng	90	30	52	8

(*)kiểm tra kết thúc mô đun được tính vào giờ thực hành

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Bố trí dụng cụ, thiết bị, nhà xưởng chế biến bánh

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Liệt kê được các thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng;
- Phân loại, lựa chọn, sử dụng được các thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng;
- Sắp xếp, bố trí được các dụng cụ, thiết bị tại bếp bánh;
- Vệ sinh được các thiết bị, dụng cụ theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng
 - 1.1. Thiết bị
 - 1.2. Dụng cụ
2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng
3. Sắp xếp, bố trí các dụng cụ, thiết bị tại bếp bánh

4. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 2. Giới thiệu về nguyên phụ liệu chế biến bánh và các món tráng miệng

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Trình bày được công dụng của các loại nguyên phụ liệu để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Phân loại và bảo quản được nguyên phụ liệu đạt yêu cầu kỹ thuật để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu các nguyên phụ liệu làm bánh và món tráng miệng
2. Bảo quản nguyên liệu
3. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 3. Chế biến bánh quy bơ cơ bản

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh quy bơ cơ bản;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh quy bơ cơ bản đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh quy bơ cơ bản đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh quy bơ cơ bản theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh quy bơ cơ bản;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh quy bơ cơ bản bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh quy bơ cơ bản
 - 1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh quy bơ cơ bản
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh quy bơ cơ bản
 - 1.3. Thực đơn làm bánh quy bơ cơ bản
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh quy bơ cơ bản
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh quy bơ cơ bản
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh quy bơ cơ bản
4. Thực hành làm bánh quy bơ cơ bản
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm

6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm

7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 4. Chế biến bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate;

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Thực hiện được các thao tác để làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;

- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate;

- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate bằng phương pháp cảm quan;

- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

1.3. Thực đơn làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

4. Thực hành làm bánh quy bơ hương vị trà xanh, chocolate

5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm

6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm

7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 5. Chế biến Cupcake cơ bản

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của Cupcake cơ bản;

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm Cupcake cơ bản đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm Cupcake cơ bản đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Thực hiện được các thao tác để làm Cupcake cơ bản theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;

- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm Cupcake cơ bản;

- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm Cupcake cơ bản bằng phương pháp cảm quan;

- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về Cupcake cơ bản
 - 1.1. Đặc điểm các sản phẩm Cupcake cơ bản
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm Cupcake cơ bản
 - 1.3. Thực đơn làm Cupcake cơ bản
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm Cupcake cơ bản
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm Cupcake cơ bản
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm Cupcake cơ bản
4. Thực hành làm Cupcake cơ bản
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 6. Chế biến Cupcake hương vị trà xanh, chocolate

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của Cupcake hương vị trà xanh, chocolate;

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Thực hiện được các thao tác để làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;

- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate;

- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate bằng phương pháp cảm quan;

- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
 - 1.1. Đặc điểm các sản phẩm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
 - 1.3. Thực đơn làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate

2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
4. Thực hành làm Cupcake hương vị trà xanh, chocolate
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 7. Chế biến bánh mì sandwich

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh mì sandwich;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh mì sandwich đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh mì sandwich đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh mì sandwich theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh mì sandwich;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh mì sandwich bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh mì sandwich
 - 1.1. Đặc điểm các sản phẩm bánh mì sandwich
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh mì sandwich
 - 1.3. Thực đơn làm bánh mì sandwich
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh mì sandwich
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh mì sandwich
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh mì sandwich
4. Thực hành làm bánh mì sandwich
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 8. Chế biến bánh mì ngọt

Thời gian: 14 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh mì ngọt;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh mì ngọt đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh mì ngọt đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh mì ngọt theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;

- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh mì ngọt;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh mì ngọt bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh mì ngọt
 - 1.1. Đặc điểm các sản phẩm bánh mì ngọt
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh mì ngọt
 - 1.3. Thực đơn làm bánh mì ngọt
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh mì ngọt
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh mì ngọt
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh mì ngọt
4. Thực hành làm bánh mì ngọt
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 9. Chế biến bánh da lợn

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh da lợn;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh da lợn đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh da lợn đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh da lợn theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh da lợn;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh da lợn bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh da lợn
 - 1.1. Đặc điểm các sản phẩm bánh da lợn
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh da lợn
 - 1.3. Thực đơn làm bánh da lợn
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh da lợn
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh da lợn
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh da lợn
4. Thực hành làm bánh da lợn
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 10. Chế biến chè hoa cau

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của chè hoa cau;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ nấu chè hoa cau đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu nấu chè hoa cau đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để nấu chè hoa cau theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi nấu chè hoa cau;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm chè hoa cau bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về chè hoa cau
 - 1.1. Đặc điểm sản phẩm chè hoa cau
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm chè hoa cau
 - 1.3. Thực đơn chè hoa cau
 - 1.4. Sơ đồ quy trình nấu chè hoa cau
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ nấu chè hoa cau
3. Chuẩn bị nguyên liệu nấu chè hoa cau
4. Thực hành nấu chè hoa cau
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 11. Chế biến sữa chua

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của sữa chua;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm sữa chua đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm sữa chua đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm sữa chua theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm sữa chua;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm sữa chua bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về sữa chua
 - 1.1. Đặc điểm các loại sữa chua
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm sữa chua
 - 1.3. Thực đơn làm sữa chua
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm sữa chua
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, bao bì làm sữa chua
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm sữa chua

4. Thực hành làm sữa chua
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 12. Chế biến thạch rau câu

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của thạch rau câu;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm thạch rau câu các loại đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm thạch rau câu đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm thạch rau câu theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm thạch rau câu;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm thạch rau câu bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về thạch rau câu
 - 1.1. Đặc điểm các loại thạch rau câu
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm thạch rau câu
 - 1.3. Thực đơn làm các loại thạch rau câu
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm các loại thạch rau câu
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, bao bì làm thạch rau câu
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm thạch rau câu
4. Thực hành làm các loại thạch rau câu
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 13. Chế biến bánh Flan

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của bánh Flan;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh Flan đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh Flan đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh Flan theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh Flan;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh Flan bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về bánh Flan

- 1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh Flan
- 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm bánh Flan
- 1.3. Thực đơn làm bánh Flan
- 1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh Flan
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm bánh Flan
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh Flan
4. Thực hành làm bánh Flan
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 14. Chế biến Panna Cotta chanh dây

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tiêu chuẩn chất lượng và thực đơn của Panna Cotta chanh dây;
- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm Panna Cotta chanh dây đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm Panna Cotta chanh dây đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm Panna Cotta theo chanh dây đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm Panna Cotta chanh dây;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm Panna Cotta chanh dây bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

Nội dung:

1. Giới thiệu chung về Panna Cotta chanh dây
 - 1.1. Đặc điểm sản phẩm Panna Cotta chanh dây
 - 1.2. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm Panna Cotta chanh dây
 - 1.3. Thực đơn làm Panna Cotta chanh dây
 - 1.4. Sơ đồ quy trình làm Panna Cotta chanh dây
2. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ làm Panna Cotta chanh dây
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm Panna Cotta chanh dây
4. Thực hành làm Panna Cotta chanh dây
5. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
6. Xử lý một số dạng hư hỏng của sản phẩm
7. Câu hỏi và bài tập thực hành

Kiểm tra quá trình

Thời gian: 4 giờ

Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

Phòng thực hành có đầy đủ điều kiện để giảng dạy tích hợp

2. Trang thiết bị, máy móc

TT	Thiết bị , máy móc	Số lượng
1	Máy đánh trứng (cầm tay, để bàn)	02
2	Tủ sấy	02
3	Lò nướng (bánh mì, bánh ngọt)	02
4	Lò vi sóng	01
5	Cân điện tử, cân đồng hồ	05
6	Máy nhào bột	02
7	Máy xay sinh tố	01
8	Tủ lạnh	1
9	Tủ đông	1
10	Bếp	1
11	Tủ ủ bánh	1
12	Máy ghép mỳ	1
13	Máy cán bột	1
14	Máy cắt lát sandwich	1

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Nguyễn Thị Hoài Tâm (chủ biên), Lê Thy Xuân Thu, Lê Thị Thảo Tiên (2018), *Giáo trình Chế biến bánh và món tráng miệng*, Lưu hành nội bộ.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học tích hợp không quá 18 người học)

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Khuôn bánh các loại	Cái	40
2	Khay nướng	Cái	4
3	Nồi hấp 2 tầng	Bộ	2
4	Xoong nồi (3 cỡ)	Bộ	2
5	Dao	Cái	4
6	Rây bột	Cái	10
7	Chổi quét mặt bánh	Cái	6
8	Dao cắt bột	Cái	10
9	Bộ chén, tô, vá, muỗng	Cái	20
10	Cây trộn bột	Cái	20
11	Cây phốt bột	Cái	2
12	Ấu inox	Cái	06
13	Thau đựng	cái	4
14	Ly/hộp đựng bánh Flan/panna cotta	Cái	20

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
15	Chui tạo hình các loại	cái	5
16	Bao PE (15x20)loại dày	kg	0,5
17	Bao PE (25x20)loại dày	kg	0,5
18	Màng bọc thực phẩm	cuộn lớn	1
19	Khuôn giấy Cupcake	lôc	1
20	Giấy lót bánh nướng	cuộn	3
21	Bao nặn tam giác	cái	50
22	Bột mì số 8	kg	3
23	Bột mì số 13	kg	5
24	Bột bắp	kg	0,25
25	Đường	kg	6,5
26	Whipping	lit	2
27	Sữa bột	kg	0,5
28	Sữa tươi không đường	lit	7
29	Sữa đặc	lon	3
30	sữa chua	Hộp	4
31	Trứng	Kg	5
32	Dầu ăn	lit	0,5
33	Bơ	kg	1,3
34	Bột cacao	kg	0,1
35	Bột trà xanh	kg	0,1
36	Bột năng	kg	0,7
37	Bột gạo	kg	0,5
38	bột nếp	kg	0,1
39	đậu xanh	kg	1
40	nước hoa bưởi	ml	25
41	Tinh màu lá dứa	Lọ	1
42	Bột nổi	gói	1
43	Gelatin lá	lá	34
44	Muối	gói	2
45	Men	kg	0,1
46	Phụ gia (PG)	kg	0,1
47	Vani	ống	85
48	Dừa già	quả	9
49	Lá dứa	kg	0,45
50	Rau câu dẻo	gói	2
51	Rau câu giòn	gói	2
52	Trái cây	kg	1
53	Chanh	quả	10
54	Cam	quả	5

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
55	Chanh dây	kg	1
56	Bút viết bảng trắng	cái	1
57	Găng tay cao su rửa chén	đôi	1
58	Khăn vàng	Cái	5
59	Khăn trắng	Cái	5
60	Nước rửa chén	Lít	1
61	Nước lau sàn	chai	1
62	Miếng rửa chén	cái	2
63	Gas	Bình	0,5

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động;
- Bình phòng cháy chữa cháy.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* Kiểm tra thường xuyên:

- Điểm chuyên cần:

- + Vắng từ 1 đến dưới 10% tổng số giờ: trừ 1 điểm;
- + Vắng từ 10 đến dưới 20 % tổng số giờ: trừ 2 điểm;
- + Vắng từ 20 – 30% tổng số giờ: trừ 3 điểm.

- Điểm bài kiểm tra: Hình thức: trắc nghiệm. Thời gian: 20 phút.

- Điểm thái độ thực hành: tích cực, chủ động, tự giác, vệ sinh tốt

Các điểm kiểm tra thường xuyên được tổ hợp thành: 2 cột điểm

* Kiểm tra định kỳ:

- Điểm bài kiểm tra viết. Hình thức: Trắc nghiệm hoặc tự luận. Thời gian: 60

phút

- Điểm kỹ năng thực hành: đúng yêu cầu kỹ thuật

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 cột điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 cột điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* Kiểm tra kết thúc mô đun:

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc mô đun:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình;

- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0

trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức và thời gian:

- Hình thức kiểm tra: Thực hành

- Thời gian kiểm tra: 120 phút

c/ Địa điểm kiểm tra:

Phòng thực hành bánh

e/ Công tác chuẩn bị:

Các nguyên vật liệu được chuẩn bị trước khi thi 1 giờ

f/ Lưu ý khác:

Một buổi thi bố trí không quá 10 thí sinh cho 1 phòng

* Điểm mô đun:

Điểm mô đun bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm kiểm tra kết thúc mô đun có trọng số 0,6. Điểm mô đun đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Vai trò, cách bảo quản của các nguyên phụ liệu sử dụng để chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Quy trình và các bước tiến hành chế biến các loại bánh và món tráng miệng (quy bơ, cupcake, bánh mì sandwich, bánh mì ngọt, bánh da lợn, bánh Flan, chè hoa cau, sữa chua, thạch rau câu, panna cotta);

+ Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm trong quá trình chế biến;

+ Hiện tượng và nguyên nhân gây hư hỏng trong chế biến bánh và món tráng miệng.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được các thao tác của từng công đoạn trong mỗi quy trình chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Sử dụng được các thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Thao tác được một số kỹ thuật (tạo khối bột nhào, tạo dịch nhũ tương, hấp, nướng, tạo hình bánh, nặn bánh, rót khuôn,...) khi chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến bánh và món tráng miệng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Ý thức bảo đảm an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong sản xuất;

+ Thái độ học tập nghiêm túc;

+ Tinh thần phối hợp trong thảo luận nhóm.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun “*Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản*” được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

2.1. Đối với giáo viên

Đây là mô đun tích hợp nên giáo viên có thể sử dụng các phương pháp giảng dạy

a. Phần lý thuyết

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: mô hình, bảng biểu, tranh ảnh, băng đĩa để minh họa cho bài giảng.

b. Phần thực hành

Hướng dẫn thực hành qua thực hiện các công việc thực tế.

- Giáo viên mời một hoặc một số học viên trong lớp thực hiện làm mẫu các thao tác trong bài thực hành... và mời các học viên khác nhận xét, trên cơ sở đó giáo viên tổng hợp, đưa ra các nhận xét từng tình huống thực hành. Sau đó chia học viên của lớp thành các nhóm để thực hiện cho đến khi đạt yêu cầu đề ra trong khoảng thời gian cho phép;

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của học viên trong thực hành và giúp học viên tự kiểm tra việc thực hiện của chính bản thân họ;

- Giáo viên nhận xét kỹ năng thực hành của học viên, nêu ra những trở ngại, sai sót đã hoặc có thể gặp phải trong khi thực hiện công việc và cách khắc phục.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể;

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức;

- Luyện tập thực hành thêm tại nhà một số sản phẩm món tráng miệng với nguyên liệu và dụng cụ đơn giản (bánh flan, thạch rau câu, sữa chua...)

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Phân lý thuyết:

+ Vai trò, cách bảo quản của các nguyên phụ liệu sử dụng để chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Quy trình và các bước tiến hành chế biến các loại bánh và món tráng miệng;

+ Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm trong quá trình chế biến

- Phân thực hành:

+ Sử dụng được các thiết bị, dụng cụ dùng trong chế biến bánh và món tráng miệng;

+ Thực hiện được các thao tác của từng công đoạn trong mỗi quy trình chế biến các loại bánh và món tráng miệng;

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Linh Trang (2017), Nhật ký học làm bánh, Nhà xuất bản Thế giới;

[2]. Linh Trang (2017), Khi bếp vắng lò, Nhà xuất bản Thế giới;

[3]. Nguyễn Khánh Quỳnh Ngân (2015), *Văn hóa ẩm thực*, trường Cao đẳng nghề Sài Gòn.

[4]. Giáo trình Bánh và món ăn tráng miệng, Trường Cao đẳng nghề

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Sản phẩm bản địa

Mã mô đun: MD16

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun

- Vị trí: Học kì 2, năm 2
- Tính chất: là môn học bắt buộc.

II. Mục tiêu mô đun

+ Về kiến thức:

- Toán học: ứng dụng các kiến thức của chương trình toán học ở lớp 10 và 11 để tính toán tỷ lệ các loại nguyên liệu sử dụng khi chế biến 1kg thành phẩm. Tính toán được chi phí nguyên vật liệu để sản xuất 1kg Giò lụa. Tính toán tiêu hao nguyên liệu qua công nghệ chế biến. Xử lý, thống kê, phân tích số liệu khi đánh giá chất lượng sản phẩm. Vẽ được đồ thị biểu diễn sự thay đổi chất lượng cảm quan của sản phẩm khi thay đổi điều kiện công nghệ.

- Vật lý: nắm vững các kiến thức quá trình nhiệt động học: đẳng nhiệt, sự nở vì nhiệt, chuyển thể các chất, độ ẩm không khí ... thông qua việc đo đạc thực tế, nhận xét đánh giá ảnh hưởng của các yếu tố nhiệt độ, độ ẩm, thời gian xử lý đến cấu trúc của sản phẩm. Giải thích được những biến đổi cấu trúc, độ mềm, độ phẳng, độ đàn hồi của sản phẩm khi thay đổi điều kiện công nghệ.

- Hóa học: ứng dụng các kiến thức về hóa hữu cơ để giải thích quá trình biến đổi hóa lí, hóa sinh: sự biến tính và tạo gel của protein qua các công đoạn chế biến. Xác định được giá trị pH của sản phẩm.

- Sinh học: nắm vững sự ảnh hưởng bởi nhiệt độ tới phát triển của vi sinh vật, qua đó kiểm soát chất lượng vi sinh của sản phẩm qua quá trình hấp. Xác định tổng số vi sinh v hiếu khí trong sản phẩm chả lụa.

+ Kỹ năng:

- Vận dụng kiến thức, xác định tỷ lệ phối chế nguyên liệu ban đầu
- Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thu được chả lụa: thời gian và nhiệt độ
- Khảo sát được yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến chả lụa: thời gian, nhiệt độ
- Xây dựng được quy trình sản xuất giò lụa từ các nguyên liệu có trong tự nhiên.
- HS có được kỹ năng học tập, thuyết trình, phản biện; quản lý thời gian, quản lý bản thân; kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp; kỹ năng an toàn vệ sinh lao động; kỹ năng giải quyết vấn đề.

+ Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Năng lực xây dựng và tổ chức thực hiện kế hoạch học tập, nghiên cứu, thực nghiệm.
- Năng lực giao tiếp và hợp tác nhóm để thống nhất bản thiết kế quy trình và phân công từng nhiệm vụ cụ thể.
- Năng lực thuyết trình, năng lực phản biện.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)
-------	-----------------	-----------------

		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Bài 1. Đặt vấn đề	5	3	2	
2.	Bài 2. Nguyên liệu sản xuất giò lụa	10	5	5	
3.	Bài 3. Tìm hiểu quá trình chế biến giò lụa	5	3	2	
4.	Bài 4. Thực hành chế biến giò lụa	10	2	8	
5.	Bài 5. Khảo sát tỷ lệ thịt/mỡ ảnh hưởng đến cấu trúc sản phẩm	10	0	10	
6.	Bài 6. Khảo sát ảnh hưởng của thời gian hấp, thời gian bảo quản đến chất lượng sản phẩm	10	0	10	
7.	Bài 7. Đánh giá một số chỉ tiêu chất lượng giò lụa	10	2	8	
8.	Bài 8. Hoàn thiện quy trình sản xuất giò lụa không phụ gia	5	0	5	
9.	Bài 9. Thiết kế nhãn dán sản phẩm và dựng video giới thiệu quy trình sản xuất sản phẩm bằng Canva	5	0	5	
10.	Bài 10. Trình bày báo cáo và đánh giá sản phẩm	5	0		5
	Tổng	75	15	55	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1. Đặt vấn đề

Thời gian: 5 giờ

- 1.1. Tìm hiểu các loại giò trên thị trường hiện nay
- 1.2. Thành phần, tính chất của các loại giò

Bài 2. Nguyên liệu sản xuất giò lụa

Thời gian: 10 giờ

- 2.1. Thành phần, tính chất của nguyên liệu thịt làm giò lụa
- 2.2. Tiêu chuẩn nguyên liệu thịt làm giò lụa
- 2.3. Tìm hiểu các loại gia vị, chất phụ gia trong chế biến giò

Bài 3. Tìm hiểu quá trình chế biến Thời gian: 5 giờ

- 3.1. Tìm hiểu các công đoạn của quy trình chế biến
- 3.2. Tìm hiểu các thông số ảnh hưởng đến quá trình chế biến
- 3.3. Tìm hiểu quá trình biến đổi của thịt trong quá trình nấu

Bài 4. Chế biến giò lụa

Thời gian: 10 giờ

- 4.1. Tìm hiểu khả năng tạo gel của protein trong sản xuất giò lụa.
- 4.2. Thực hành chế biến

Bài 5. Khảo sát tỷ lệ thịt/mỡ ảnh hưởng đến cấu trúc sản phẩm Thời gian: 10 giờ

- 5.1. Khảo sát ảnh hưởng tỷ lệ thịt/mỡ đến cấu trúc sản phẩm
- 5.2. Thực hành chế biến giò lụa với các tỷ lệ trên

Bài 6. Khảo sát ảnh hưởng của thời gian hấp, thời gian bảo quản đến chất lượng sản phẩm

Thời gian: 10 giờ

Bài 7. Đánh giá một số chỉ tiêu chất lượng giò lụa

Thời gian: 10 giờ

- 7.1. Đo pH

7.2. Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí

Bài 8. Hoàn thiện quy trình sản xuất giò lụa không phụ gia

Thời gian: 5 giờ

8.1 Hệ thống lại kiến thức

8.2 Quy trình hoàn thiện chế biến giò lụa không phụ gia

Bài 9. Thiết kế nhãn dán sản phẩm và dựng video giới thiệu quy trình sản xuất sản phẩm bằng Canva

Thời gian: 5 giờ

9.1. Thiết kế nhãn dán sản phẩm

9.2. Dựng video giới thiệu quy trình sản xuất sản phẩm bằng Canva.

Bài 10. Trình bày sản phẩm và đánh giá

Thời gian: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng thực hành
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, tivi, các mô hình thực hành, laptop/ máy tính
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giáo trình, bài giảng
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Đánh giá quá trình, đánh giá các bài trình bày
 - Kỹ năng: Kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình, ứng dụng tin học
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nghiên cứu, phân tích, trình bày
2. Phương pháp: đánh giá theo trung bình các bài kiểm tra

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Học sinh hệ Trung cấp Công nghệ thực phẩm
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, giảng giải, điều phối, lấy học viên làm trung tâm...
 - Đối với người học: tự học, tự nghiên cứu, thuyết trình, làm việc nhóm, rèn luyện kỹ năng thực hành...
3. Những trọng tâm cần chú ý:
4. Tài liệu tham khảo:
 - 4.1. Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm, 2002. Vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà xuất bản Đại Học Quốc Gia. TPHCM
 - 4.2. Nguyễn Ngọc Tuấn, 2002. Vệ sinh thịt. Nhà xuất bản Nông Nghiệp
 - 4.3. Nguyễn Ngọc Tuấn, Lê Thanh Hiền, 2004. Chế biến bảo quản thịt và sữa. NXB Nông Nghiệp
 - 4.4. Nguyễn Văn Mười, 2006. Công nghệ chế biến thịt. Nhà xuất bản giáo dục
 - 4.5. Luận văn tốt nghiệp Nguyễn Quốc Tuấn, 2008. Khảo sát quy trình chế biến Chả lụa, Pate Công ty Xuất nhập khẩu Sa Giang. Trường Đại Học Cần Thơ
 - 4.6. Trần Văn Chương, 2001. Công nghệ bảo quản chế biến sản phẩm chăn nuôi và cá. Hà Nội: Nhà xuất bản Dân Tộc
 - 4.7. Trần Xuân Hiền, Trần Phương Lan. Nguyễn Duy Tân, 2002. Nguyên liệu trong chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm. Trường Đại Học An Giang
 - 4.8. <http://www.sagiang.vn>
 - 4.9. <http://www.mainca.com>

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Việt cơ bản

Mã mô đun: MD17

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 52 giờ; Kiểm tra và thi kết thúc mô đun: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Chế biến món ăn Việt cơ bản là mô đun chuyên môn, bắt buộc trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Mô đun này được bố trí giảng dạy sau các môn học/ mô đun cơ sở: Thương phẩm hàng thực phẩm, An toàn lao động trong nhà bếp, Văn hóa ẩm thực; sau các mô đun chuyên môn Dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và an toàn thực phẩm, Kỹ thuật cắt tỉa rau quả, được bố trí giảng dạy trước mô đun Chế biến món ăn Á cơ bản và có thể bố trí giảng dạy song song với các mô đun chuyên môn khác trong chương trình.

- *Tính chất:* Chế biến món ăn Việt cơ bản là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành, do đó, mô đun này cần được tổ chức giảng dạy tại nhà xưởng có đầy đủ điều kiện, phương tiện giảng dạy như bảng, phấn, máy chiếu... và các dụng cụ, thiết bị, máy móc trong nhà bếp như dao, thớt, bếp, nồi, chảo... cần thiết cho việc dạy và học chế biến món ăn Việt. Mô đun trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng về chuẩn bị phương tiện, dụng cụ, nguyên phụ liệu và phương pháp chế biến một số món ăn Việt cơ bản đạt yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Mô đun được dạy trực tiếp và gián tiếp.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Nêu được một số đặc điểm ẩm thực của Việt Nam;
- Liệt kê được tên và vai trò một số gia vị Việt trong chế biến món ăn;
- Mô tả được cách sử dụng, vận hành các trang thiết bị cơ bản trong chế biến món ăn Việt cơ bản;
- Nêu được cách lựa chọn, bảo quản và sơ chế các loại nguyên phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Việt cơ bản;
- Nêu được các nguyên phụ liệu và các công đoạn trong chế biến một số món ăn Việt cơ bản;
- Mô tả được một số kỹ thuật cơ bản trong sơ chế và chế biến món Việt
- Trình bày được yêu cầu về chất lượng và kỹ thuật của món ăn thành phẩm.

2. Kỹ năng

- Lựa chọn, bảo quản, sơ chế được các loại nguyên phụ liệu phù hợp với yêu cầu chế biến của một số món ăn Việt cơ bản;
- Thực hiện được các thao tác kỹ thuật cơ bản trong sơ chế và chế biến món Việt;
- Chế biến được một số món ăn Việt cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm và yêu cầu thẩm mỹ khi trình bày món ăn;
- Sử dụng, vận hành được các dụng cụ, trang thiết bị trong chế biến món ăn Việt cơ bản;
- Xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến các món ăn Việt cơ bản;
- Vận dụng được các kỹ năng vào quá trình sơ chế, bảo quản nguyên liệu và chế biến một số món ăn Việt có kỹ thuật tương tự;
- Thực hiện được các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động

khi chế biến món ăn.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức rèn luyện tính cẩn thận, trung thực, tỉ mỉ trong chế biến món ăn;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.
- Tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động khi chế biến món ăn;
- Có năng lực thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, bảo vệ tài sản trong phòng thực hành.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, thảo luận, bài tập	Thi/Kiểm tra
1	Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Việt	5	2	3	
2	Bài 2. Bố trí nhà bếp và vận hành, sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ	5	2	3	
3	Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn Việt	5	1	4	
4	Bài 4. Các thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Việt	12	1	11	
5	Bài 5. Chế biến nước dùng và sốt trộn gỏi	4	1	3	
6	Bài 6. Chế biến soup (súp)	4	1	3	
7	Bài 7. Chế biến gỏi bắp chuối tôm thịt	4	1	3	
8	Bài 8. Chế biến tôm bọc trứng cút	4	1	3	
9	Bài 9. Chế biến sườn/thịt nướng	4	1	3	
10	Bài 10. Chế biến ram (nem) chay	8	1	7	
11	Bài 11. Chế biến cá hấp	4	1	3	
12	Bài 12. Chế biến vịt um măng	4	1	3	
13	Kiểm tra quá trình	4			4
14	Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun	4	1	3	
15	Thi kết thúc MH/MĐ	4			4
	Tổng cộng	75	15	52	8

(*) Kiểm tra kết thúc được tính vào giờ thực hành

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Việt

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được khẩu vị ăn uống và ẩm thực ba miền Bắc, Trung, Nam của người Việt Nam;
- Kể tên một số món ăn của Việt Nam;
- Nêu được đặc điểm, vai trò và tác dụng của các loại gia vị trong chế biến món ăn;
- Trình bày được nguyên tắc khi phối hợp các gia vị trong chế biến món ăn;
- Nêu được các khái niệm các phương pháp làm chín món ăn;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.

Nội dung:

1. Đặc điểm ăn uống của người Việt
 - 1.1. Đặc điểm chung
 - 1.2. Đặc điểm riêng
2. Giới thiệu ẩm thực ở Việt Nam
 - 2.1. Giới thiệu ẩm thực Miền Bắc
 - 2.2. Giới thiệu ẩm thực miền Trung
 - 2.3. Giới thiệu ẩm thực miền Nam
3. Sử dụng gia vị trong ẩm thực của người Việt Nam
 - 3.1. Vai trò và tác dụng của gia vị
 - 3.2. Yêu cầu kỹ thuật khi sử dụng gia vị
 - 3.3. Định lượng gia vị bằng muỗng trong chế biến món ăn
4. Giới thiệu về phương pháp làm chín món ăn Việt
 - 4.1. Yêu cầu kỹ thuật làm chín thức ăn
 - 4.2. Một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm chín món ăn
 - 4.3. Làm chín món ăn có dùng nhiệt
 - 4.4. Làm chín món ăn không dùng nhiệt

Bài 2. Bố trí nhà bếp và vận hành, sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được nguyên tắc bố trí nhà bếp và cách vận hành, sử dụng các trang thiết bị thông thường trong nhà bếp;
- Nêu được tác dụng của việc bố trí nhà bếp theo đúng nguyên tắc trong chế biến món ăn;
- Sử dụng, vận hành được các trang thiết bị trong nhà bếp đúng quy trình;
- Đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm khi sử dụng, vận hành các trang thiết bị.

Nội dung:

1. Bố trí nhà bếp
 - 1.1. Nguyên tắc bố trí
 - 1.2. Cách bố trí nhà bếp
2. Thiết bị, dụng cụ trong chế biến món ăn Việt
 - 2.1. Yêu cầu chung
 - 2.2. Thiết bị
 - 2.3. Dụng cụ
3. Vận hành, sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
4. Vệ sinh các thiết bị, dụng cụ

Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu chế biến món ăn Việt

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được mục đích bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn;
- Trình bày được các phương pháp bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn Việt;
- Thực hiện được thao tác xử lý và bảo quản nguyên phụ liệu dùng trong chế biến món Việt;
- Đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ, thiết bị;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.

Nội dung:

1. Giới thiệu nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn
 - 1.1. Phân loại nguyên liệu
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu
2. Gia vị chế biến món ăn Việt
 - 2.1. Gia vị có nguồn gốc thực vật
 - 2.2. Gia vị có nguồn gốc động vật
2. Bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn
 - 2.1. Mục đích
 - 2.2. Một số phương pháp bảo quản nguyên phụ liệu
3. Thực hành bảo quản rau củ quả và gia vị dùng trong chế biến món ăn Việt

Bài 4. Các thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món Việt

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được tư thế khi thao tác và một số thao tác kỹ thuật cơ bản khi chế biến món ăn;
- Nêu được nguyên tắc và cách sử dụng dao, chảo trong chế biến món ăn Việt;
- Cắt thái, tía được một số dạng rau củ cơ bản trong trang trí món ăn;
- Thực hiện được thao tác xóc chảo cơ bản;
- Đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng dao, chảo;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.

Nội dung:

1. Tư thế thao tác trong chế biến món ăn
2. Giới thiệu về dao, chảo, thớt trong chế biến món ăn Việt
 - 2.1. Các loại dao, thớt, chảo
 - 2.1. Nguyên tắc sử dụng dao, thớt, chảo
 - 2.2. Cách sử dụng dao, chảo
3. Một số thao tác kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn
 - 3.1. Khuấy
 - 3.2. Đảo
 - 3.3. Xóc chảo
 - 3.4. Cắt thái/tía
4. Thực hành sử dụng dao, chảo
 - 4.1. Sử dụng dao
 - 4.2. Sử dụng chảo

Bài 5. Chế biến nước dùng và sốt trộn gỏi

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc nấu nước dùng nước dùng và sốt trộn gỏi;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của nước dùng và sốt trộn gỏi;

- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để nấu nước dùng và sốt trộn gỏi;
- Trình bày được các bước nấu nước dùng và sốt trộn gỏi;
- Nấu được nước dùng và sốt trộn gỏi đảm bảo yêu cầu và an toàn thực phẩm;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu về nước dùng và sốt trộn gỏi
2. Nguyên phụ liệu nấu nước dùng và sốt trộn gỏi
3. Yêu cầu thành phẩm của nước dùng và sốt trộn gỏi
4. Các bước tiến hành chế biến nước dùng và sốt trộn gỏi
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
5. Thực hành chế biến nước dùng và sốt trộn gỏi

Bài 6. Chế biến súp (soup)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến súp bắp cua;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món súp bắp cua;
- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món súp bắp cua;
- Trình bày được các bước chế biến món súp bắp cua;
- Chế biến và trình bày được món súp bắp cua đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món súp (soup)
2. Nguyên phụ liệu chế biến món súp bắp cua
3. Yêu cầu thành phẩm của món súp bắp cua
4. Các bước tiến hành chế biến món súp bắp cua
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món súp bắp cua
5. Thực hành chế biến súp bắp cua

Bài 7. Chế biến bắp chuối trộn tôm thịt

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến bắp chuối trộn tôm thịt;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món bắp chuối trộn tôm thịt;
- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món bắp chuối trộn tôm thịt;
- Trình bày được các bước chế biến món bắp chuối trộn tôm thịt;
- Chế biến và trình bày được món bắp chuối trộn tôm thịt đúng kỹ thuật, thời gian

và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món bắp chuối trộn tôm thịt
2. Nguyên phụ liệu chế biến món bắp chuối trộn tôm thịt
3. Yêu cầu thành phẩm của món bắp chuối trộn tôm thịt
4. Các bước tiến hành chế biến món bắp chuối trộn tôm thịt
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món bắp chuối trộn tôm thịt
5. Thực hành chế biến bắp chuối trộn tôm thịt

Bài 8. Chế biến tôm bọc trứng cút

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến tôm bọc trứng cút;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món tôm bọc trứng cút;

- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món tôm bọc trứng cút;

- Trình bày được các bước chế biến món tôm bọc trứng cút;

- Chế biến và trình bày được món tôm bọc trứng cút đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món tôm bọc trứng cút;
2. Nguyên phụ liệu chế biến món tôm bọc trứng cút
3. Yêu cầu thành phẩm món tôm bọc trứng cút
4. Các bước tiến hành chế biến món tôm bọc trứng cút
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món tôm bọc trứng cút
5. Thực hành chế biến tôm bọc trứng cút

Bài 9. Chế biến sườn, thịt nướng

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến sườn, thịt nướng;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món sườn, thịt nướng;

- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món sườn, thịt nướng;

- Trình bày được các bước chế biến món sườn, thịt nướng;

- Chế biến và trình bày được món sườn, thịt nướng đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món sườn, thịt nướng
2. Nguyên phụ liệu chế biến món sườn, thịt nướng
3. Yêu cầu thành phẩm món sườn, thịt nướng
4. Các bước tiến hành chế biến món sườn, thịt nướng
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món sườn, thịt nướng
5. Thực hành chế biến sườn, thịt nướng

Bài 10. Chế biến ram (nem) chay

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến ram chay;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món ram chay;
- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món ram chay;
- Trình bày được các bước chế biến món ram chay;
- Chế biến và trình bày được món ram chay đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món ram (nem) chay
2. Nguyên phụ liệu chế biến ram (nem) chay
3. Yêu cầu thành phẩm ram (nem) chay
4. Các bước tiến hành chế biến món ram (nem) chay
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món ram (nem) chay
5. Thực hành chế biến ram (nem) chay

Bài 11. Chế biến cá hấp

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến cá hấp;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món cá hấp;
- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món cá hấp;
- Trình bày được các bước chế biến món cá hấp;
- Chế biến và trình bày được món cá điêu hồng hấp đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món cá hấp
2. Nguyên phụ liệu chế biến cá hấp
3. Yêu cầu thành phẩm cá hấp
4. Các bước tiến hành chế biến món cá hấp
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món cá hấp
5. Thực hành chế biến cá hấp

Bài 12. Chế biến vịt um măng

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và vai trò của nguyên liệu dùng chế biến vịt um măng;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món vịt um măng;
- Liệt kê được các nguyên phụ liệu để chế biến món vịt um măng;
- Trình bày được các bước chế biến món vịt um măng;
- Chế biến và trình bày được món vịt um măng hấp đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Giới thiệu món vịt um măng
2. Nguyên phụ liệu chế biến món vịt um măng
3. Yêu cầu thành phẩm món vịt um măng
4. Các bước tiến hành chế biến món vịt um măng
 - 4.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị
 - 4.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu
 - 4.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu
 - 4.4. Tiến hành chế biến
 - 4.5. Trình bày món vịt um măng
5. Thực hành chế biến món vịt um măng

Kiểm tra quá trình

Thời gian: 4 giờ

Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

Kiểm tra kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng học đủ điều kiện giảng dạy tích hợp
- Có trang bị đầy đủ các dụng cụ, phương tiện của một nhà bếp như: dao, thớt, bếp ga, lò vi sóng, lò nướng....

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Bảng, phấn	01
2	Máy chiếu projector	01
3	Máy tính xách tay	01

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
4	Loa máy tính	01
5	Video clip chế biến món ăn (minh họa bất kỳ)	02
6	Lò nướng	01
7	Lò vi sóng	01
8	Tủ đông	01
9	Tủ lạnh	01
10	Máy thái lát	01
11	Máy xay thịt	02
12	Nồi áp suất, nồi cơm điện	02
13	Bồn rửa inox	02
14	Bếp ga, bếp điện hoặc bếp từ	04
15	Máy tính cá nhân	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Nguyễn Thị Thuỳ Linh (chủ biên), Trương Hồng Linh, Nguyễn Thị Thu Thuỳ (2018), *Giáo trình Chế biến món ăn Việt*, Lưu hành nội bộ.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành không quá 18 người học)

T T	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Dụng cụ làm bếp (bộ dao/thớt, bộ tĩa rau củ, bộ gọt vỏ ...)	Cái	05
2	Bộ dụng cụ trình bày món ăn (chén, bát, đĩa,...)	Bộ	10
3	Cân đồng hồ, cân kỹ thuật	Cái	02
4	Nồi hấp, xừng hấp	Cái	02
5	Giá để dụng cụ	Cái	04
6	Giá để thớt	Cái	04
7	Rổ nhựa, sọt nhựa	Cái	05
8	Dao làm bếp các kiểu	Cái	10
9	Nồi nấu các kích cỡ	Bộ	05
10	Các loại chảo chiên các cỡ	Bộ	05
11	Thau inox đựng thực phẩm các cỡ	Cái	05
12	Ấm đun nước	Cái	02
13	Dụng cụ đựng gia vị	Bộ	05
14	Một số dụng cụ kẹp (kẹp cua, kẹp gấp, kẹp vắt...)	Cái	04
15	Đũa, muông, vá các loại....	Bộ	10
16	Kéo	Cái	05
17	Cây đánh trứng	Cái	03
18	Vá các loại	Bộ	05
19	Rây inox các cỡ	Bộ	05
20	Các dụng cụ dung để ăn (đũa, muông, nĩa...)	Bộ	10
21	Thẻ màu, giấy roki, giấy A4, bút xóa,	Bộ	10

T T	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
	bút viết bảng		
22	Nguyên vật liệu		Theo từng bài thực hành

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động (quần/áo, tạp dề, mũ bếp, khăn cổ, găng tay chống nóng, khẩu trang...)

- Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy (bình chữa cháy, cảm ứng nhiệt, cảm ứng khói, thiết bị kích cỡ...)

- Dụng cụ cứu thương (dụng cụ sơ cấp cứu, cáng cứu thương...)

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* *Kiểm tra thường xuyên*

- Điểm kiểm tra thường xuyên có hệ số 1

- Hình thức: + Kiểm tra bài cũ: Vấn đáp/trắc nghiệm. Thời gian: 10-15 phút

+ Chấm báo cáo

+ Chấm điểm sản phẩm

Các bài kiểm tra thường xuyên được tổng hợp thành: 2 cột điểm

* *Kiểm tra định kỳ:*

- Điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2

- Hình thức: + Trắc nghiệm trên giấy/trắc nghiệm trực tuyến - Thời gian: 60 phút

+ Chấm điểm kỹ năng thực hành: đúng yêu cầu kỹ thuật

+ Chấm điểm thái độ thực hành: chuyên cần, tích cực, chủ động, tự

giác, vệ sinh tốt.

Các bài kiểm tra định kỳ được tổng hợp thành: 2 cột điểm

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Kiểm tra kết thúc mô đun:*

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc mô đun:

- Tham dự ít nhất 70% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài thực hành

- Điểm trung bình các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức và thời gian:

- Hình thức thi: thực hành

- Thời gian làm bài thi: 150 phút/thí sinh

c/ Địa điểm kiểm tra

Phòng thực hành chế biến món ăn

e/ Công tác chuẩn bị (nếu có)

- Chuẩn bị đề, giấy nháp, thiết bị dụng cụ cho mỗi thí sinh trước 1 ngày và chuẩn bị nguyên liệu vật liệu trước 1 giờ thi theo dự trù nguyên liệu thi từng buổi.

f/ Lưu ý khác (nếu có)

Bố trí 1 buổi thi không quá 8 thí sinh

* Điểm mô đun: bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc mô đun có trọng số 0,6. Điểm mô đun đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

- + Cách lựa chọn, sơ chế và bảo quản một số loại nguyên phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Việt cơ bản;
- + Các nguyên phụ liệu và các công đoạn chế biến một số món ăn Việt cơ bản;
- + Một số kỹ thuật cơ bản trong sơ chế và chế biến món Việt
- + Yêu cầu chất lượng của món ăn thành phẩm.
- Kỹ năng:
 - + Sử dụng dao/chảo và các dụng cụ, phương tiện khác trong chế biến món ăn Việt cơ bản;
 - + Lựa chọn, bảo quản, sơ chế, cất thái... các loại nguyên phụ liệu phù hợp với yêu cầu chế biến của một số món ăn Việt cơ bản;
 - + Thực hiện được các thao tác sơ chế và chế biến một số món ăn Việt cơ bản;
 - + Chế biến một số món ăn Việt cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành;
 - + Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc.
 - + Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;
 - + Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu và giữ gìn vệ sinh chung trong phòng thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun Chế biến món ăn Việt cơ bản được áp dụng trong chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

a. Phần lý thuyết

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: mô hình, bảng biểu, tranh ảnh, video về nguyên liệu và cách chế biến một số món ăn.

b. Phần thực hành

Hướng dẫn thực hành qua thực hiện các công việc thực tế

- Giáo viên mời một hoặc một số học viên trong lớp thực hiện làm mẫu các thao tác trong bài thực hành... và mời các học viên khác nhận xét, trên cơ sở đó giáo viên tổng hợp, đưa ra các nhận xét từng tình huống thực hành. Sau đó chia học viên của lớp thành các nhóm để thực hiện cho đến khi đạt yêu cầu đề ra trong khoảng thời gian cho phép;

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của học viên trong thực hành và giúp học viên tự kiểm tra việc thực hiện của chính bản thân họ;

- Giáo viên nhận xét kỹ năng thực hành của học viên, nêu ra những trở ngại, sai sót đã hoặc có thể gặp phải trong khi thực hiện công việc và cách khắc phục.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang

thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Phần lý thuyết:

+ Nguyên phụ liệu, các công đoạn chế biến và yêu cầu chất lượng của một số món ăn Việt cơ bản;

+ Phương pháp sơ chế và bảo quản một số nguyên phụ liệu.

+ Phương pháp làm chín món ăn;

- Phần thực hành

+ Sử dụng dao/chảo và các dụng cụ, thiết bị khác trong chế biến món ăn;

+ Sơ chế và bảo quản một số nguyên liệu cơ bản trong chế biến món ăn;

+ Chế biến một số các món ăn Việt cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Tiệp Thị Chơi (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn toàn tập*, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[2]. TS Nguyễn Thị Diệu Thảo (2016), *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, Nhà xuất bản Phụ nữ

[3]. Nguyễn Thị Tuyết (2007), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Hà Nội.

[4]. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Toan (2000), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Giáo dục.

[5]. Giáo trình Nghiệp vụ Bếp trưởng cơ bản (2017), Trường Hướng nghiệp Á-Âu, Đà Nẵng.

[6]. Tổng cục du lịch (2015), *Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam – Chế biến món ăn*, Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Á cơ bản

Mã mô đun: MD18

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 52 giờ; Kiểm tra và thi kết thúc mô đun: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Chế biến món ăn Á cơ bản là mô đun chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo; được bố trí giảng dạy sau các môn học/mô đun cơ sở: Thương phẩm hàng thực phẩm, An toàn lao động trong nhà bếp, Văn hóa ẩm thực; sau các mô đun chuyên môn: Dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và an toàn thực phẩm, Kỹ thuật cắt tía rau quả; Chế biến món ăn Việt cơ bản và có thể giảng dạy song song với các mô đun chuyên môn khác trong chương trình.

- *Tính chất:* Đây là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành; được tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành có đầy đủ điều kiện, phương tiện giảng dạy và dụng cụ, thiết bị, máy móc cần thiết cho việc dạy và học. Mô đun trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng về chuẩn bị và bảo quản các nguyên phụ liệu, chế biến một số món ăn Á cơ bản đạt yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Mô đun được dạy trực tiếp và gián tiếp.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Nêu được đặc điểm cơ bản về ẩm thực và các món nổi tiếng một số nước châu Á (Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Thái Lan...);

- Nêu được cách lựa chọn, bảo quản và xử lý các loại nguyên phụ liệu, gia vị cần dùng trong chế biến một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;

- Liệt kê được nguyên phụ liệu cần dùng và quy trình chế biến một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;

- Trình bày được yêu cầu thành phẩm của món ăn.

2. Kỹ năng

- Sử dụng được các dụng cụ, công cụ, phương tiện phù hợp trong chế biến món ăn; - Lựa chọn, bảo quản, sơ chế được các loại nguyên phụ liệu phù hợp với thể thức chế biến của một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;

- Thực hiện được các thao tác theo yêu cầu chế biến của một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn ... cơ bản;

- Đánh giá được chất lượng thành phẩm một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn ... cơ bản;

- Chế biến và trình bày được một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn.. cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm;

- Xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến một số món ăn;

- Thực hiện được các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động khi chế biến món ăn.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức rèn luyện tính cẩn thận, trung thực, tỉ mỉ, tuân thủ nguyên tắc an toàn khi chế biến món ăn;

- Tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động khi chế biến món ăn;

- Có năng lực thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;

- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, bảo vệ tài sản trong phòng thực hành.

- Có năng lực giải quyết được các sự cố xảy ra trong quá trình thực hiện;

- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, thảo luận, bài tập	Kiểm tra/thi
	Phần 1. Tổng quan chung về chế biến món ăn Á	(8)	(3)	(5)	
1	Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Á	4	1	3	
2	Bài 2. Bố trí và vận hành trang thiết bị bếp Á	4	2	2	
	Phần 2. Chế biến một số món ăn Thái Lan	(16)	(3)	(13)	
3	Bài 3. Chế biến món Som Tham (gỏi đu đủ)	4	1	3	
4	Bài 4. Chế biến món Tom Yum Goong (súp tôm chua cay)	4	1	3	
5	Bài 5. Chế biến món Pad Thái (bún gạo xào)	4	1	3	
6	Bài 6. Chế biến món xôi xoài	4	0	4	
	Phần 3. Chế biến một số món ăn Trung Hoa	(16)	(3)	(13)	

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, thảo luận, bài tập	Kiểm tra/thi
7	Bài 7. Chế biến món chả giò Quảng Đông	4	1	3	
8	Bài 8. Chế biến món tôm hấp tỏi lá sen	4	1	3	
9	Bài 9. Chế biến món đậu hũ Tứ Xuyên	4	1	3	
10	Bài 10. Chế biến món cơm chiên Dương Châu	4	0	4	
	Phần 4. Chế biến một số món ăn Nhật Bản	(11)	(2)	(9)	
11	Bài 11. Chế biến món Sushi 1 (Nigiri và Gunkan Sushi)	4	1	3	
12	Bài 12. Chế biến món Sushi 2 (Maki Sushi)	4	1	3	
13	Bài 13. Chế biến món Sashimi	3	0	3	
	Phần 5. Chế biến một số món ăn Hàn Quốc	(12)	(3)	(9)	
14	Bài 14. Chế biến món Bibimbap (Cơm trộn)	4	1	3	
15	Bài 15. Chế biến món Gimbap (cơm cuộn rong biển)1	4	1	3	
16	Bài 16. Chế biến món Naengmyeon (Mỳ lạnh)	2	1	1	
17	Bài 17. Chế biến món Tteokbokki (bánh gạo cay)	2	0	2	
18	Kiểm tra quá trình	4			4
19	Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun	4	1	3	
20	Thi kết thúc MH/MĐ	4			4
	Tổng cộng	75	15	52	8

(*) Kiểm tra kết thúc được tính vào giờ thực hành

2. Nội dung chi tiết

Phần 1. Tổng quan chung về chế biến món ăn Á

Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Á

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được đặc trưng ẩm thực và khẩu vị ăn uống của một số nước châu Á;
- Nêu được đặc điểm một số món ăn đặc sản ở một số nước châu Á;
- Thực hiện được một số kỹ thuật cơ bản trong sơ chế, chuẩn bị, bảo quản các nguyên vật liệu, gia vị chế món ăn Á;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ trong công việc.

Nội dung:

1. Đặc trưng ẩm thực của một số nước châu Á
2. Đặc điểm và khẩu vị ăn uống của một số nước châu Á
3. Một số món ăn đặc sản của ẩm thực châu Á
 - 3.1. Món ăn Thái Lan
 - 3.2. Món ăn Trung Hoa
 - 3.3. Món ăn Nhật Bản
 - 3.4. Món ăn Hàn Quốc
4. Một số kỹ thuật cơ bản trong sơ chế, chuẩn bị, bảo quản các nguyên vật liệu, gia vị chế món ăn Á

Bài 2. Bố trí và vận hành trang thiết bị bếp Á

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên tắc bố trí bếp Á;
- Mô tả được thiết bị, công cụ, dụng cụ và vai trò của thiết bị, dụng cụ trong chế biến món Á;
- Sắp xếp bố trí được bếp Á đúng yêu cầu;
- Sử dụng được thiết bị, công cụ, dụng cụ trong chế biến món Á đúng yêu cầu và đảm bảo an toàn;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn lao động;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Nguyên tắc bố trí bếp Á
2. Thiết bị, công cụ dụng cụ dùng trong chế biến món Á
 - 2.1. Yêu cầu chung
 - 2.2. Thiết bị, công cụ đặc trưng của bếp Á
 - 2.3. Dụng cụ đặc trưng của bếp Á

Phần 2. Chế biến một số món ăn Thái Lan

Bài 3. Chế biến món Som Tham (gỏi đu đủ)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Som Tham;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng

chế biến món Som Tham;

- Mô tả được quy trình chế biến của món Som Tham;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Som Tham đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Som Tham đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 4. Chế biến món Tom Yum Goong (súp tôm chua cay)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Tom Yum Goong;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Tom Yum Goong;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Tom Yum Goong;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Tom Yum Goong đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Tom Yum Goong đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị

3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 5. Chế biến món Pad Thái (bún gạo xào)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Pad Thái;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Pad Thái;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Pad Thái;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Pad Thái đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Pad Thái đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 6. Chế biến món xôi xoài

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món xôi xoài;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món xôi xoài;
- Mô tả được quy trình chế biến của món xôi xoài;

- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món xôi xoài đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món xôi xoài đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Phần 3. Chế biến một số món ăn Trung Hoa

Bài 7. Chế biến món chả giò Quảng Đông

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món chả giò Quảng Đông;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món chả giò Quảng Đông;
- Mô tả được quy trình chế biến của món chả giò Quảng Đông;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món chả giò Quảng Đông đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món chả giò Quảng Đông đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món

- 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
- 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 8. Chế biến món tôm hấp tỏi lá sen

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món tôm hấp tỏi lá sen;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món tôm hấp tỏi lá sen;
- Mô tả được quy trình chế biến của món tôm hấp tỏi lá sen;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món tôm hấp tỏi lá sen đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món tôm hấp tỏi lá sen đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 9. Chế biến món đậu hũ Tứ Xuyên

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món đậu hũ Tứ Xuyên;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món đậu hũ Tứ Xuyên;

- Mô tả được quy trình chế biến của món đậu hũ Tứ Xuyên;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món đậu hũ Tứ Xuyên đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món đậu hũ Tứ Xuyên đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 10. Chế biến món cơm chiên Dương Châu

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món cơm chiên Dương Châu;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món cơm chiên Dương Châu;
- Mô tả được quy trình chế biến của món cơm chiên Dương Châu;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món cơm chiên Dương Châu đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món cơm chiên Dương Châu đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món

- 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
- 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Phần 4. Chế biến một số món ăn Nhật Bản

Bài 11. Chế biến món Sushi 1 (Nigiri và Gunkan Sushi)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Nigiri và Gunkan Sushi;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Nigiri và Gunkan Sushi;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Nigiri và Gunkan Sushi;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Nigiri và Gunkan Sushi đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Nigiri và Gunkan Sushi đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 12. Chế biến món Sushi 2 (Maki Sushi)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Maki Sushi;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Maki Sushi;

- Mô tả được quy trình chế biến của món Maki Sushi;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Maki Sushi đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Maki Sushi đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 13. Chế biến món Sashimi

Thời gian: 3 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Sashimi;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Sashimi;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Sashimi;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Sashimi đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Sashimi đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị

- 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
- 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Phần 5. Chế biến một số món ăn Hàn Quốc

Bài 14. Chế biến món Bibimbap (cơm trộn)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Bibimbap;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Bibimbap;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Bibimbap;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Bibimbap đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Bibimbap đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 15. Chế biến món Gimhap (cơm cuộn rong biển)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Gimhap;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Gimhap;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Gimhap;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Gimhap đúng quy trình, đảm bảo yêu

cầu thành phẩm trong thời gian quy định;

- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Gimbap đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;

- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;

- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món

2. Nguyên phụ liệu, gia vị

3. Các bước thực hiện chế biến món

3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị

3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị

3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị

3.4. Tiến hành chế biến món

4. Trình bày món

5. Yêu cầu thành phẩm món ăn

6. Thực hành chế biến món

Bài 16. Chế biến món Naengmyeon (Mỳ lạnh)

Thời gian: 2 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Naengmyeon;

- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Naengmyeon;

- Mô tả được quy trình chế biến của món Naengmyeon;

- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Naengmyeon đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;

- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Naengmyeon đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;

- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;

- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món

2. Nguyên phụ liệu, gia vị

3. Các bước thực hiện chế biến món

3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị

3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị

3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị

- 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Bài 17. Chế biến món Tteokbokki (bánh gạo cay)

Thời gian: 2 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được đặc trưng của gia vị và nguyên phụ liệu chế biến món Tteokbokki;
- Nêu được đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật của các nguyên phụ liệu được sử dụng chế biến món Tteokbokki;
- Mô tả được quy trình chế biến của món Tteokbokki;
- Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món Tteokbokki đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu thành phẩm trong thời gian quy định;
- Thực hiện một số kỹ thuật chế biến đặc trưng của món Tteokbokki đúng quy trình và yêu cầu kỹ thuật;
- Đánh giá được chất lượng thành phẩm món ăn;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực trong công việc, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động;
- Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

Nội dung:

1. Giới thiệu món
2. Nguyên phụ liệu, gia vị
3. Các bước thực hiện chế biến món
 - 3.1. Chuẩn bị công cụ, dụng cụ, thiết bị
 - 3.2. Chuẩn bị nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.3. Sơ chế, bảo quản nguyên phụ liệu, gia vị
 - 3.4. Tiến hành chế biến món
4. Trình bày món
5. Yêu cầu thành phẩm món ăn
6. Thực hành chế biến món

Kiểm tra quá trình

Thời gian: 4 giờ

Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

Thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng thực hành đủ điều kiện giảng dạy tích hợp
- Có trang bị đầy đủ các dụng cụ, trang thiết bị, các máy móc, chuyên dùng trong chế biến món ăn Á.

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Máy chiếu projector/ti vi	01
2	Máy tính xách tay	01
3	Loa máy tính	01
4	Bảng, phấn	01
5	Lò nướng	01
6	Tủ đông	01
7	Tủ lạnh	01
8	Máy xay đa năng	21
9	Nồi nấu cơm điện	01
10	Bồn rửa inox	02
11	Bếp ga	04
12	Bếp Á đôi	01
13	Cân kỹ thuật	02
14	Nồi áp suất	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Hoàng Minh Thực Quyên (chủ biên), Nguyễn Thị Thu Thủy, Nguyễn Thị Thủy Linh (2018), *Giáo trình Chế biến món ăn á*, Lưu hành nội bộ.

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành không quá 18 người học)

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
Dụng cụ			
1	Dụng cụ làm bếp (bộ thớt, bộ tĩa rau củ, bộ gọt vỏ, bào ...)	bộ	06
2	Dao Á làm bếp các kiểu	cái	20
3	Thớt gỗ	cái	01
4	Xô inox 20	cái	05
5	Nồi hấp, xừng hấp	bộ	02
6	Nồi nhôm 21 lít	cái	01
7	Thau nhựa 40	cái	04
8	Thau inox 40	cái	04
9	Thau inox 28	cái	10
10	Thau inox 18	cái	10
11	Thau inox 14	cái	10
12	Thau inox 18	cái	20
13	Thố trộn inox 26	cái	04
14	Rá inox 27	cái	05
15	Rá inox 24	cái	05
16	Rá inox 21	cái	05

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
17	Khay inox 22x32	cái	04
18	Khay inox 30x40	cái	04
19	Khay inox 30x50 sâu	cái	04
20	Nồi inox các kích cỡ (16, 20,24cm)	bộ	05
21	Chảo đá chống dính 40	cái	04
22	Chảo chống dính 20	cái	04
23	Chảo chống dính sâu lòng	Cái	04
24	Chén inox 8	Cái	30
25	Chén inox 6	Cái	30
26	Hũ nhựa đựng gia vị các cỡ	bộ	04
27	Tô sứ trắng 18	Cái	10
28	Chén sứ trắng 10	Cái	20
29	Chén sứ trắng 8	Cái	10
30	Chén sứ trắng 7	Cái	10
31	Chén sứ trắng vuông	Cái	05
32	Chén sứ hai quai trắng	Cái	02
33	Dĩa tròn trắng 16 – 18	Cái	10
34	Dĩa xoài 12	Cái	10
35	Dĩa xoài 10	Cái	10
36	Dĩa chữ nhật 20x30	Cái	05
37	Dĩa vuông 26	Cái	05
38	Dĩa tròn 30	Cái	10
39	Dĩa tròn 24 – 26	Cái	20
40	Thố đất 12	Cái	02
41	Thố đất 15	Cái	02
42	Thố đất 12	Cái	02
43	Thố đất 15	Cái	02
44	Cối chày gỗ lớn	bộ	04
45	Bộ dụng cụ đo lường (muỗng)	bộ	01
46	Bộ dụng cụ đo lường (ca)	bộ	01
47	Bộ dụng cụ lưu mẫu thực phẩm	bộ	01
48	Bộ dụng cụ kẹp (kẹp cua, kẹp gấp, kẹp vát...)	bộ	04
49	Kéo	Cái	04
50	Đũa các loại....	bộ	10
51	Muỗng inox	Cái	30
52	Muỗng sứ trắng	Cái	10
53	Vá inox 45	Cái	04
54	Vá inox 8x25	Cái	10
55	Cây đánh trứng	Cái	04

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
56	Cây đánh vảy	Cái	04
57	Vá gỗ	Cái	04
58	Rây lọc 20	Cái	04
59	Rây lọc 12	Cái	04
60	Vá lỗ inox	Cái	02
61	Vá vớt bột inox	Cái	04
62	Vợt chiên cán gỗ	Cái	02
63	Dao Nhật	Cái	01
64	Bộ đĩa – chén – tô Nhật 6 món	bộ	02
65	Bộ đĩa – chén – tô Hàn 7 món	bộ	02
66	Bộ dụng cụ trình bày đặc thù bếp Hàn/Nhật (đĩa, tô, chén, khay, thố, muống)	bộ	02
67	Kẹp gấp đồ nóng	cái	02
68	Mảnh cuộn sushi/gimbap	cái	08
69	Đá mài dao	cái	10
70	Kệ inox 5 tầng	cái	06
71	Giá để thớt	cái	02
72	Rổ nhựa, sọt nhựa	cái	05
73	Cây môi lửa	cái	01
74	Súng bắn nhiệt độ	cái	02
75	Thùng nhựa lớn 50x40	cái	05
76	Thùng nhựa trung 40x25	cái	02
77	Thùng nhựa nhỏ 28x18	cái	02
78	Bàn inox	cái	01
79	Bàn học sinh	cái	04
80	Tủ thuốc cứu thương	bộ	01
81	Giá móc đồ treo tường	bộ	04
82	Cây móc đồ	cái	01
83	Kệ inox 2 tầng	cái	02
84	Bồn rửa ionox đôi	cái	02
85	Bộ dụng cụ vệ sinh sàn (cây đẩy nước, chổi nhựa, cây lau nhà, chổi quét)	bộ	02
86	Khăn lau	cái	10
87	Thùng rác nhựa	cái	02
88	Đép bít mũi	đôi	20
89	Ghế nhựa	cái	20
90	Bao đựng rác	cuộn	01
Nguyên vật liệu các bài thực hành			

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Bột mỳ	g	150
2	Bột bắp	g	50
3	Bột năng	g	150
4	Bột chiên giòn	g	250
5	Wasabi bột	g	100
6	Đường thốt nốt	g	400
7	Đường trắng	g	500
8	Đường vàng	g	200
9	Tom Yum paste	g	200
10	Tương ớt Hàn Quốc	g	300
11	Mật ngô	ml	250
12	Tỏi	g	900
13	Hành tím	g	500
14	Gừng	G	200
15	Nước mắm Hồng Hạnh 40 độ N	MI	650
16	Dầu mè	MI	200
17	Dầu ăn Cái Lân	Lít	3
18	Hạt nêm	G	100
19	Bột ngọt	G	200
20	Muối sấy	G	300
21	Ớt bột Huế	G	30
22	Mè trắng	G	50
23	Mè đen	G	70
24	Bột thịt gà	G	100
25	Mạch nha	G	150
26	Nước tương (Xi dầu Tam Thái Tử)	Chai	0,5
27	Tương xì muối	G	50
28	Hắc xì dầu	MI	50
29	Nước tương Lee Kum Kee	MI	50
30	Dầu hào	MI	100
31	Tương đậu bắp	G	50
32	Dầu ớt	MI	100
33	Nước tương Nhật	G	200
34	Giấm Nhật	MI	250
35	Xi dầu Hàn Quốc	MI	200
36	Rượu nếp Hà Nội	MI	100
37	Rượu hoa tiêu	MI	50
38	Tiêu đen	G	50
39	Nấm đông cô khô	G	150
40	Nấm hương khô	G	100

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
41	Sữa tươi không đường	Gói	2
42	Nước cốt dừa	Lon	2
43	Đậu phộng	G	100
44	Sốt mayonaise	MI	250
45	Hạt hoa tiêu	G	1
46	Hạt điều	G	50
47	Me vắt	G	200
48	Mắm ruốc	G	50
49	Tương cà	Chai	1
50	Tương ớt	Chai	1
51	Tiêu đen	G	50
52	Gừng	G	350
53	Bánh tráng rế	Gói	1/5
54	Dầu hào	Chai	1
55	Bún tươi	Kg	1
56	Khăn lau vàng	Cái	10
57	Găng tay nilong	kg	0,1
58	Bình xịt rửa bếp	binh	1
59	Màng bọc thực phẩm	cuộn	1
60	Nước lau nhà	lít	2
61	Nước rửa chén	lít	1
62	Găng tay su	đôi	1
63	Miếng rửa chén	cái	2
64	Ga nấu	binh	0,5
65	Giấy ăn	gói	3
66	Đu đủ xanh	kg	1
67	Cà rốt	kg	1,5
68	Đậu đũa non	kg	0,4
69	Giá sống	kg	0,4
70	Chanh	kg	0,6
71	Lá chanh	g	10
72	Sả	kg	0,5
73	Riềng	kg	0,05
74	Nấm rơm	kg	0,3
75	Lá dứa	kg	0,05
76	Ớt sừng	kg	1
77	Ớt hiểm	kg	0,02
78	Cà chua bi	kg	0,3
79	Ngò rí	kg	0,1
80	Ngò gai	kg	0,01

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
81	Hành lá	kg	0,5
82	Hành tây	kg	0,7
83	Đậu co ve	kg	0,5
84	Boa rô	kg	0,1
85	Lá tía tô	kg	0,05
86	Dưa leo	kg	1,5
87	Cải bó xôi	kg	1
88	Bí ngòi	kg	1
89	Ớt Đà Lạt (xanh, đỏ, vàng)	quả	6
90	Củ cải trắng	kg	1,5
91	Xà lách	kg	0,5
92	Gừng muối chua	kg	0,1
93	Lá sen tươi	lá	2
94	Xoài chín	quả	2
95	Dừa trái tươi	quả	1
96	Bơ sáp chín vừa	kg	0,5
97	Hũ tiêu bột lọc	kg	0,8
98	Gạo nếp	kg	0,7
99	Gạo Nhật	kg	2
100	Gạo thơm	Kg	3
101	Gạo Hàn Quốc	Kg	1
102	Miến dong	Kg	0,2
103	Mỳ Hàn Quốc	Gói	4
104	Mỳ Somen	Kg	0,02
105	Bánh gạo Teobokki	Kg	0,5
106	Lá tàu hủ ky khô	Lá	3
107	Tôm khô	Kg	0,1
108	Xương ức gà	Kg	0,3
109	Tôm tươi (30 con/kg)	Kg	1,5
110	Heo nạc dăm	Kg	0,5
111	Xúc xích heo	Cây	6
112	Chả cá basa (loại khác) nạo tươi	Kg	0,5
113	Đậu hũ non	Cây	4
114	Đậu khuôn	miếng	4
115	Trứng gà	quả	30
116	Trứng cá	Kg	0,05
117	Mực lá	Kg	0,3
118	Thanh cua	Cây	20
119	Cá hồi phi lê	Kg	0,7
120	Cá ngừ phi lê	Kg	0,7

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
121	Lá rong biển	Lá	40
122	Bột cá Hondashi	G	25
123	Lá phở tai Kombu	Lá	2
124	Túi Dashi	Túi	4
125	Thịt bò nạc	Kg	0,7

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động (quần/áo, tạp dề, mũ bếp, khăn cô, găng tay chống nóng, khẩu trang...)
- Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy (bình chữa cháy, cảm ứng nhiệt, cảm ứng khói, thiết bị kích cỡ...)
- Dụng cụ cứu thương (dụng cụ sơ cấp cứu, cáng cứu thương...)

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* Kiểm tra thường xuyên

- Điểm chuyên cần:

+ Vắng từ 1 đến dưới 10% tổng số giờ : trừ 1 điểm.

+ Vắng từ 10 đến dưới 20 % tổng số giờ : trừ 2 điểm.

+ Vắng từ 20 – 30% tổng số giờ : trừ 3 điểm

- Điểm kiểm tra: Hình thức: vấn đáp. Thời gian: 10-15 phút

* Kiểm tra định kỳ

- Điểm kiểm tra thực hành. Hình thức: thực hành. Thời gian: 60-120 phút

- Điểm báo cáo thực hành.

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 01 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* Kiểm tra kết thúc mô đun:

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc mô đun:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình;

- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 trở

lên theo thang điểm 10

b/ Hình thức và thời gian:

- Hình thức thi: Thực hành

- Thời gian thi: 240 phút /thí sinh

c/ Địa điểm kiểm tra

Phòng thực hành Chế biến món ăn Á

e/ Công tác chuẩn bị (nếu có)

- Chuẩn bị xưởng có đầy đủ dụng cụ, thiết bị trước 1 ngày

- Chuẩn bị nguyên liệu vật liệu trước 1 giờ thi theo dự trữ nguyên liệu thi từng

buổi

f/ Lưu ý khác (nếu có)

- Bố trí thi song song cùng lúc 6 - 8 thí sinh.

- Không bố trí quá 8 thí sinh/phòng/buổi thi
- * Điểm mô đun bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc mô đun có trọng số 0,6.

Điểm mô đun đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:
 - + Cách lựa chọn, bảo quản và xử lý các loại nguyên phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;
 - + Nguyên phụ liệu cần dùng và quy trình chế biến một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;
 - + Yêu cầu thành phẩm của món ăn.
- Kỹ năng:
 - + Sử dụng các dụng cụ, công cụ, phương tiện phù hợp trong chế biến món ăn;
 - + Lựa chọn, bảo quản, sơ chế được các loại nguyên phụ liệu phù hợp với thể thức chế biến của một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;
 - + Thực hiện các thao tác theo yêu cầu chế biến của một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn ... cơ bản;
 - + Chế biến và trình bày một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn.. cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm;
 - + Xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến một số món ăn;
 - + Thực hiện được các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động khi chế biến món ăn.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động khi chế biến món ăn;
 - +Thực hiện các công việc một cách độc lập hoặc có thể kết hợp với các thành viên khác trong nhóm/tập thể lớp;
 - + Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, bảo vệ tài sản trong phòng thực hành.
 - + Có năng lực giải quyết được các sự cố xảy ra trong quá trình thực hiện;
 - + Tuân thủ theo các bước thực hiện công việc và nội quy phòng thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun Chế biến món ăn Á cơ bản được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

a. Phân lý thuyết

- Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: mô hình, bảng biểu, tranh ảnh, băng đĩa về các ứng dụng về nguyên liệu, cách chế biến một số món ăn

Á cơ bản.

b. Phần thực hành

Giáo viên trước khi giảng dạy cần căn cứ nội dung của mô đun và của từng bài để chuẩn bị kỹ các điều kiện thực hiện các bài học. Nếu cần phải làm trước các bài dạy thực hành.

Hướng dẫn thực hành qua thực hiện các công việc thực tế:

- Giáo viên mời một hoặc một số học viên trong lớp thực hiện làm mẫu các thao tác trong bài thực hành... và mời các học viên khác nhận xét, trên cơ sở đó giáo viên tổng hợp, đưa ra các nhận xét từng tình huống thực hành. Sau đó chia học viên của lớp thành các nhóm để thực hiện cho đến khi đạt yêu cầu đề ra trong khoảng thời gian cho phép;

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của học viên trong thực hành và giúp học viên tự kiểm tra việc thực hiện của chính bản thân họ;

- Giáo viên nhận xét kỹ năng thực hành của học viên, nêu ra những trở ngại, sai sót đã hoặc có thể gặp phải trong khi thực hiện công việc và cách khắc phục.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Phần lý thuyết:

+ Đặc điểm ẩm thực, gia vị và cách chế biến của một số món ăn Á cơ bản

+ Cách lựa chọn, bảo quản và xử lý các loại nguyên phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Á cơ bản;

+ Nguyên phụ liệu cần dùng và quy trình chế biến một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn... cơ bản;

+ Yêu cầu thành phẩm của món ăn.

- Phần thực hành:

+ Sử dụng các dụng cụ, công cụ, phương tiện phù hợp trong chế biến món ăn;

+ Chế biến và trình bày một số món ăn Thái, Hoa, Nhật, Hàn cơ bản theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Triệu Thị Chơì (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn toàn tập*, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[2]. Thanh Nguyên, Triệu Thị Chơì (2016), *Sushi-cơm cuộn*, Nhà xuất bản Phụ nữ

[3]. Giáo trình *Nghệ thuật Bếp Á* (2019), Trường Hướng nghiệp Á - Âu, Đà Nẵng.

[4]. TS Nguyễn Thị Diệu Thảo (2016), *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, Nhà xuất bản Phụ nữ

- [5]. Nguyễn Thị Tuyết (2007), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn – Tập 1. Các món ăn Á*, Nhà xuất bản Hà Nội.
- [6]. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Toàn (2000), *Giáo trình thực hành chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Giáo dục.
- [7]. Phạm Sơn Vương (2017), *Tinh tế ẩm thực Nhật Bản*, Nhà xuất bản Phụ nữ
- [8]. Tổng cục du lịch (2015), *Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam – Chế biến món ăn*, Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Âu cơ bản

Mã mô đun: MD19

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 52 giờ; Thi kết thúc mô đun: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Chế biến món ăn Âu cơ bản là mô đun chuyên môn bắt buộc của nghề Chế biến món ăn trình độ Trung cấp. Mô đun này được bố trí sau môn học *Thương phẩm hàng thực phẩm* và mô đun *An toàn lao động trong nhà bếp*.

- *Tính chất:* Đây là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành, do đó mô đun này cần được tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành có đầy đủ điều kiện, phương tiện giảng dạy như bảng, phấn, máy chiếu và các dụng cụ, thiết bị, máy móc như dao, thớt, bếp... cần thiết cho việc dạy và học. Mô đun trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng về chuẩn bị phương tiện, dụng cụ, nguyên phụ liệu, chế biến một số món ăn Âu đạt yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Mô đun *Chế biến món ăn Âu cơ bản* là mô đun có thể dạy trực tiếp và online gián tiếp. Mô đun này khi thực hành sẽ dùng trên hầu hết những dụng cụ, nguyên liệu và gia vị Âu nên việc học online gián tiếp sẽ gặp khó khăn cho học sinh trong việc chuẩn bị nguyên phụ liệu và dụng cụ phục vụ thực hành. Nếu điều kiện của HSSV đảm bảo về wifi hoặc 3G và có máy tính thì thời lượng học trực tuyến chỉ cho phép là 12 giờ.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Nêu được đặc điểm và trình bày được nét đặc trưng trong ẩm thực khu vực châu Âu;
- Nêu được vai trò và cách bảo quản các loại nguyên liệu và gia vị trong chế biến món ăn Âu;
- Nêu được các phương pháp và yêu cầu kỹ thuật làm chín món ăn Âu;
- Nêu được những lưu ý khi chế biến món ăn Âu;
- Mô tả được thiết bị, dụng cụ và trình bày được vai trò của thiết bị, dụng cụ trong chế biến món Âu;
- Trình bày được một số kỹ năng quan trọng trong chế biến món Âu như tạo hình rau củ, xóc chảo, phi lê, dùng dao thớt,...;
- Trình bày được mục đích và các nguyên tắc trang trí món Âu;
- Trình bày được các cách tạo hình trang trí món ăn Âu;
- Nêu được công thức chế biến một số món Âu;

2. Kỹ năng

- Sử dụng được thiết bị, dụng cụ trong chế biến món Âu đúng yêu cầu và đảm bảo an toàn;
- Lựa chọn, bảo quản, sơ chế được các loại nguyên phụ liệu phù hợp với yêu cầu chế biến của một số món ăn Âu;
- Thực hiện được một số kỹ năng như tạo hình rau củ, phi lê, xóc chảo, dùng dao

thớt,..... trong chế biến món ăn Âu đúng yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn;

- Tạo hình trang trí món ăn Âu đúng kỹ thuật;
- Chế biến được một số món nước dùng đảm bảo yêu cầu;
- Chế biến và trình bày được một số món ăn Âu theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và chất lượng thành phẩm;
- Xử lý được một số sự cố thông thường xảy ra khi chế biến món ăn Âu;
- Thực hiện được các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Rèn luyện tính cẩn thận, trung thực, tỉ mỉ, tuân thủ nguyên tắc an toàn khi chế biến món ăn;
- Tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động khi chế biến món ăn;
- Có khả năng làm việc độc lập và tinh thần hợp tác trong hoạt động nhóm;
- Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ tài sản khi chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

S T T	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập/ Thí nghiệm/ Bài tập/ Thảo luận	Thi/ Kiểm tra
PHẦN I. TỔNG QUAN CHUNG		24	6	18	
1	Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Âu	4	2	2	
2	Bài 2. Sử dụng thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn Âu	4	1	3	
3	Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu chế biến món ăn Âu	4	1	3	
4	Bài 4. Kỹ năng cơ bản trong chế biến món Âu	8	1	7	
5	Bài 5. Trang trí món Âu	4	1	3	
PHẦN II. CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG (Chọn 2 trong 4 bài)		14	2	10	2
6	Bài 6. Chế biến nước dùng gà	(4)	(1)	(3)	
7	Bài 7. Chế biến nước dùng bò	(8)	(1)	(7)	
8	Bài 8. Chế biến nước dùng cá	(4)	(1)	(3)	
9	Bài 9. Chế biến nước dùng rau củ	(4)	(1)	(3)	
PHẦN III. CHẾ BIẾN SÚP (Chọn 2 trong 4 bài)		8	2	6	
10	Bài 10. Chế biến súp bí đỏ	(4)	(1)	(3)	
11	Bài 11. Chế biến súp rau cải bó xôi	(4)	(1)	(3)	
12	Bài 12. Chế biến súp cà chua tôm sò điệp	(4)	(1)	(3)	

13	Bài 13. Chế biến súp gà tỏi	(4)	(1)	(3)	
PHẦN IV. CHẾ BIẾN XALAT (Chọn 2 trong 3 bài)		10	2	6	2
14	Bài 14. Chế biến xalat rau, hải sản sốt dầu dấm	(4)	(1)	(3)	
15	Bài 15. Chế biến xalat trái cây sò điệp chiên giòn sốt mayonnaise	(4)	(1)	(3)	
16	Bài 16. Chế biến xalat táo sò điệp	(4)	(1)	(3)	
PHẦN V. CHẾ BIẾN MÓN CHÍNH (Chọn 1 trong 4 bài)		4	1	3	
17	Bài 17. Chế biến cá chẽm sốt dấm đen	(4)	(1)	(3)	
18	Bài 18. Chế biến cá hồi sốt chanh dây	(4)	(1)	(3)	
19	Bài 19. Chế biến vịt sốt cam	(4)	(1)	(3)	
20	Bài 20. Chế biến hải sản nướng sốt tiêu ngọt	(4)	(1)	(3)	
PHẦN VI. CHẾ BIẾN PASTA (Chọn 1 trong 2 bài)		4	1	3	
21	Bài 21. Chế biến mì Ý sốt cà chua thịt bò băm	(4)	(1)	(3)	
22	Bài 22. Chế biến mì Ý sốt cà chua, ớt, cá cơm	(4)	(1)	(3)	
PHẦN VII. CHẾ BIẾN MÓN ĐIỂM TÂM (Chọn 1 trong 2 bài)		4	1	3	
23	Bài 23. Chế biến trứng opla	(4)	(1)	(3)	
24	Bài 24. Chế biến trứng chần	(4)	(1)	(3)	
	<i>Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun (*)</i>	3		3	
	<i>Thi kết thúc mô đun (**)</i>	4			4
	Cộng	75	15	52	8

(*) (**)*Kiểm tra quá trình, ôn thi và thi được tính vào giờ thực hành*

2. Nội dung chi tiết

PHẦN I. TỔNG QUAN CHUNG

Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Âu

Thời gian: 4 giờ

- Nêu được đặc điểm và trình bày được nét đặc trưng trong ẩm thực khu vực châu Âu;

- Nêu được các phương pháp và yêu cầu kỹ thuật làm chín của món ăn Âu;
- Nêu được những lưu ý khi chế biến món ăn Âu;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.

Nội dung:

1. Đặc điểm ăn uống của khu vực châu Âu
2. Nét đặc trưng trong ẩm thực châu Âu
 - 2.1. Nước dùng
 - 2.2. Xốt
 - 2.3 Súp
 - 2.4. Xalat
3. Các phương pháp làm chín món Âu
 - 3.1. Áp Chảo

- 3.2. Nướng
- 3.3. Đút lò
- 3.4. Đốt rượu
- 3.5. Confit
4. Một số thuật ngữ nấu ăn
5. Một số lưu ý khi chế biến món Âu để trở thành đầu bếp chuyên nghiệp

Bài 2. Sử dụng thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn Âu

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được thiết bị, dụng cụ và trình bày được vai trò của thiết bị, dụng cụ trong chế biến món Âu;
- Sử dụng được thiết bị, dụng cụ trong chế biến món Âu đúng yêu cầu và đảm bảo an toàn;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn lao động;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Thiết bị dùng trong chế biến món ăn Âu
2. Dụng cụ dùng trong chế biến món ăn Âu
3. Thực hành sử dụng thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn Âu

Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu chế biến món ăn Âu

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được mục đích bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn;
- Trình bày được những loại nguyên liệu và gia vị dùng chế biến món ăn Âu;
- Trình bày được vai trò và tác dụng của các loại nguyên liệu và gia vị trong chế biến món ăn Âu;
- Mô tả được quy trình bảo quản thực phẩm và chế biến trong bộ phận bếp;
- Trình bày được phương pháp bảo quản những nguyên phụ liệu dùng trong chế biến món ăn Âu;
- Bảo quản được nguyên liệu và gia vị trong chế biến món ăn Âu đúng phương pháp;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.

Nội dung:

1. Nguyên liệu chế biến món ăn Âu
2. Gia vị chế biến món ăn Âu
3. Bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn Âu
 - 3.1. Mục đích
 - 3.2. Quy trình bảo quản và chế biến trong bộ phận bếp
 - 3.3. Yêu cầu khi bảo quản nguyên liệu và gia vị
 - 3.4. Bảo quản nguyên liệu
 - 3.5. Bảo quản gia vị
4. Thực hành bảo quản nguyên phụ liệu dùng trong chế biến món ăn Âu

Bài 4. Kỹ năng cơ bản trong chế biến món Âu

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên tắc sử dụng dao thớt trong chế biến món Âu;
- Tạo hình được một số dạng rau củ cơ bản phục vụ chế biến món ăn Âu;
- Phi lê được nguyên liệu đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Xóc chảo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Sử dụng được dụng cụ tạo hình đúng kỹ thuật và an toàn;
- Vẽ được xốt trang trí đúng yêu cầu;
- Nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác với đồng nghiệp.
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động;

Nội dung:

1. Kỹ năng cơ bản trong chế biến món Âu
 - 1.1. Kỹ năng sử dụng dao, thớt
 - 1.2. Kỹ năng tạo hình rau củ
 - 1.3. Kỹ năng phi lê
 - 1.4. Kỹ năng nhận biết độ chín của thực phẩm
 - 1.5. Kỹ năng xóc chảo
 - 1.6. Kỹ năng vẽ xốt trang trí
2. Thực hành một số kỹ năng cơ bản trong chế biến món Âu

Bài 5. Tạo hình trang trí món ăn Âu

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích và các nguyên tắc trang trí món Âu;
- Trình bày được nguyên tắc trình bày trên một đĩa sản phẩm món ăn Âu;
- Trang trí được đĩa thức ăn Âu đúng yêu cầu;- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Mục đích trang trí món ăn trong chế biến món Âu
2. Nguyên tắc cơ bản trong trang trí món ăn Âu
3. Nguyên tắc trình bày trên một đĩa sản phẩm
4. Thực hành trang trí món Âu

PHẦN II. CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG

Bài 6. Chế biến nước dùng gà

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc nấu nước dùng nước dùng gà;
- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng nấu nước dùng gà;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của nước dùng gà và ứng dụng của nước dùng gà trong chế biến món Âu;

- Nêu được công thức nấu nước dùng gà;
- Trình bày được các bước nấu nước dùng gà;
- Nấu được nước dùng gà đảm bảo yêu cầu và an toàn thực phẩm;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Nguyên tắc nấu nước dùng gà
2. Nguyên phụ liệu nấu nước dùng gà
3. Yêu cầu thành phẩm và ứng dụng của nước dùng gà
4. Công thức chế biến nước dùng gà
5. Thiết bị, dụng cụ chế biến nước dùng gà
6. Thực hành chế biến nước dùng gà

Bài 7. Chế biến nước dùng bò

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc nấu nước dùng nước dùng bò;
- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng nấu nước dùng bò;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của nước dùng bò và ứng dụng của nước dùng bò trong chế biến món Âu;
- Nêu được công thức nấu nước dùng bò;
- Trình bày được các bước nấu nước dùng bò;
- Nấu được nước dùng bò đảm bảo yêu cầu và an toàn thực phẩm;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Nguyên tắc nấu nước dùng bò
2. Nguyên phụ liệu nấu nước dùng bò
3. Yêu cầu thành phẩm và ứng dụng của nước dùng bò
4. Công thức chế biến nước dùng bò
5. Thiết bị, dụng cụ chế biến nước dùng bò
6. Thực hành chế biến nước dùng bò

Bài 8. Chế biến nước dùng cá

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc nấu nước dùng nước dùng cá;
- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng nấu nước dùng cá;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của nước dùng cá và ứng dụng của nước dùng cá trong chế biến món Âu;
- Nêu được công thức nấu nước dùng cá;
- Trình bày được các bước nấu nước dùng cá;
- Nấu được nước dùng cá đảm bảo yêu cầu và an toàn thực phẩm;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Nguyên tắc nấu nước dùng cá
2. Nguyên phụ liệu nấu nước dùng cá
3. Yêu cầu thành phẩm và ứng dụng của nước dùng cá
4. Công thức chế biến nước dùng cá
5. Thiết bị, dụng cụ chế biến nước dùng cá
6. Thực hành chế biến nước dùng cá

Bài 9. Chế biến nước dùng rau củ

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc nấu nước dùng rau củ;
- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng nấu nước dùng rau củ;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của nước dùng rau củ và ứng dụng của nước dùng gà trong chế biến món Âu;
- Nêu được công thức nấu nước dùng rau củ;
- Trình bày được các bước nấu nước dùng rau củ;
- Nấu được nước dùng rau củ đảm bảo yêu cầu và an toàn thực phẩm;
- Rèn luyện tính nhiệt tình, nghiêm túc, tỉ mỉ, trung thực, tuân thủ nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Tuân thủ nội quy nhà xưởng và quy định khi thực hành.

Nội dung:

1. Nguyên tắc nấu nước dùng rau củ
2. Nguyên phụ liệu nấu nước dùng rau củ
3. Yêu cầu thành phẩm và ứng dụng của nước dùng rau củ
4. Công thức chế biến nước dùng rau củ
5. Thiết bị, dụng cụ chế biến nước dùng rau củ
6. Thực hành chế biến nước dùng rau củ

Kiểm tra

PHẦN III. CHẾ BIẾN SÚP

Bài 10. Chế biến súp bí đỏ

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến súp bí đỏ;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món súp rau bí đỏ;
- Nêu được công thức chế biến món súp rau bí đỏ;
- Trình bày được các bước chế biến món súp bí đỏ;
- Chế biến và trình bày được món súp bí đỏ đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến súp bí đỏ

2. Yêu cầu thành phẩm món súp bí đỏ
3. Công thức chế biến món súp bí đỏ
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món súp bí đỏ
5. Thực hành chế biến súp bí đỏ

Bài 11. Chế biến súp rau cải bó xôi

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến súp rau cải bó xôi;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món súp rau cải bó xôi;
- Nêu được công thức chế biến súp rau cải bó xôi;
- Trình bày được các bước chế biến món súp rau cải bó xôi;
- Chế biến và trình bày được món súp rau cải bó xôi đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến súp rau cải bó xôi
2. Yêu cầu thành phẩm món súp rau cải bó xôi
3. Công thức chế biến món súp rau cải bó xôi
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món súp rau cải bó xôi
5. Thực hành chế biến súp rau cải bó xôi

Bài 12. Chế biến súp cà chua tôm sò điệp

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến súp cà chua tôm sò điệp;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món súp cà chua tôm sò điệp;
- Nêu được công thức chế biến súp cà chua tôm sò điệp;
- Trình bày được các bước chế biến món súp cà chua tôm sò điệp;
- Chế biến và trình bày được món súp cà chua tôm sò điệp đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến súp cà chua tôm sò điệp
2. Yêu cầu thành phẩm món súp cà chua tôm sò điệp
3. Công thức chế biến món súp cà chua tôm sò điệp
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món súp cà chua tôm sò điệp
5. Thực hành chế biến súp cà chua tôm sò điệp

Bài 13. Chế biến súp gà tỏi

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến súp gà tỏi;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món súp gà tỏi;
- Nêu được công thức chế biến súp cà chua tôm sò điệp;
- Trình bày được các bước chế biến món súp gà tỏi;
- Chế biến và trình bày được món súp gà tỏi đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến súp gà tỏi
2. Yêu cầu thành phẩm món súp gà tỏi
3. Công thức chế biến món súp gà tỏi
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món súp gà tỏi
5. Thực hành chế biến súp gà tỏi

PHẦN IV. CHẾ BIẾN XALAT

Bài 14. Chế biến xalat rau hải sản sốt dầu dấm

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến sốt dầu dấm và xalat rau;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của sốt dầu dấm và xalat rau;
- Nêu được công thức chế biến sốt dầu dấm và xalat rau;
- Trình bày được các bước chế biến sốt dầu dấm và xalat rau;
- Chế biến được sốt dầu dấm đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Chế biến và trình bày được món xalat rau đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến xalat rau hải sản sốt dầu dấm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt dầu dấm và xalat rau
3. Công thức chế biến xalat rau hải sản sốt dầu dấm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến xalat rau hải sản sốt dầu dấm
5. Thực hành chế biến xalat rau hải sản sốt dầu dấm

Bài 15. Chế biến xalat trái cây sò điệp chiên giòn sốt mayonaise *Thời gian: 4 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến sốt

mayonnaise và salat trái cây;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm của sốt mayonnaise và của món salat trái cây;
- Nêu được công thức chế biến sốt mayonnaise và món salat trái cây;
- Trình bày được các bước chế biến sốt mayonnaise và món salat trái cây;
- Chế biến được sốt mayonnaise đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Chế biến và trình bày được món salat trái cây đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến salat trái cây sò điệp chiên giòn sốt mayonnaise
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt mayonnaise và món salat trái cây
3. Công thức chế biến salat trái cây sò điệp sốt mayonnaise
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến salat trái cây sò điệp sốt mayonnaise
5. Thực hành chế biến salat trái cây sò điệp chiên giòn sốt mayonnaise

Bài 16. Chế biến salat táo sò điệp

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món táo sò điệp;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm của món táo sò điệp;
- Nêu được công thức chế biến món táo sò điệp;
- Trình bày được các bước chế biến món táo sò điệp;
- Chế biến và trình bày được món táo sò điệp đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến salat táo sò điệp
2. Yêu cầu thành phẩm của salat táo sò điệp
3. Công thức chế biến salat táo sò điệp
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến salat táo sò điệp
5. Thực hành chế biến salat táo sò điệp

PHẦN V. CHẾ BIẾN MÓN CHÍNH

Bài 17. Chế biến cá chẻm sốt dấm đen

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến cá chẻm sốt

dấm đen;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món cá chẻm xốt dấm đen;
- Nêu được công thức chế biến món cá chẻm xốt dấm đen;
- Trình bày được các bước chế biến món cá chẻm xốt dấm đen;
- Chế biến và trình bày được món cá chẻm xốt dấm đen đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến cá chẻm xốt dấm đen
2. Yêu cầu thành phẩm món cá chẻm xốt dấm đen
3. Công thức chế biến món cá chẻm xốt dấm đen
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món cá chẻm xốt dấm đen
5. Thực hành chế biến món cá chẻm xốt dấm đen

Bài 18. Chế biến cá hồi xốt chanh dây

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến cá hồi xốt chanh dây;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món cá hồi xốt chanh dây;
- Nêu được công thức chế biến món cá hồi xốt chanh dây;
- Trình bày được các bước chế biến món cá hồi xốt chanh dây;
- Chế biến và trình bày được món cá hồi xốt chanh dây đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến cá hồi xốt chanh dây
2. Yêu cầu thành phẩm món cá hồi xốt chanh dây
3. Công thức chế biến món cá hồi xốt chanh dây
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món cá hồi xốt chanh dây
5. Thực hành chế biến món cá hồi xốt chanh dây

Bài 19. Chế biến vịt xốt cam

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món vịt xốt cam;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món vịt xốt cam;
- Nêu được công thức chế biến món vịt xốt cam;
- Trình bày được các bước chế biến món vịt xốt cam;
- Chế biến và trình bày được món vịt xốt cam đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu

cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến món vịt xốt cam
2. Yêu cầu thành phẩm món vịt xốt cam
3. Công thức chế biến món vịt xốt cam
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món vịt xốt cam
5. Thực hành chế biến món vịt xốt cam

Bài 20. Chế biến hải sản nướng xốt chua ngọt

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món hải sản nướng sốt tiêu ngọt;

- Nêu được công thức chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt;

- Trình bày được các bước chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt;

- Chế biến và trình bày được món hải sản nướng sốt tiêu ngọt đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt
2. Yêu cầu thành phẩm món hải sản nướng sốt tiêu ngọt
3. Công thức chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt
5. Thực hành chế biến món hải sản nướng sốt tiêu ngọt

PHẦN VI. CHẾ BIẾN PASTA

Bài 21. Chế biến mì Ý (Pasta) xốt cà chua thịt bò băm

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món mì Ý xốt cà chua thịt bò băm;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm của xốt cà chua và món mì Ý xốt cà chua thịt bò băm;

- Nêu được công thức chế biến xốt cà chua và mì Ý xốt cà chua thịt bò băm;

- Trình bày được các bước chế biến món mì Ý xốt cà chua thịt bò băm;

- Chế biến được xốt cà chua đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Chế biến và trình bày được món mì Ý xốt cà chua thịt bò băm đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến sốt cà chua và mì Ý sốt cà chua thịt bò băm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt cà chua và của món mì Ý sốt cà chua thịt bò băm
3. Công thức sốt cà chua và mì Ý sốt cà chua thịt bò băm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món mì Ý sốt cà chua thịt bò băm
5. Thực hành chế biến mì Ý sốt cà chua thịt bò băm

Bài 22. Chế biến mì Ý (Pasta) sốt cà chua ớt, cá cơm

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Phân loại được các loại mì Ý và trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;

- Nêu được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;

- Nêu được công thức chế biến sốt cà chua và mì Ý sốt cà ớt, cá cơm;

- Trình bày được các bước chế biến món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;

- Chế biến được sốt cà chua đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Chế biến và trình bày được món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm đúng kỹ thuật,

thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến sốt cà chua và mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt cà chua và của món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
3. Công thức sốt cà chua và mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
5. Thực hành chế biến mì Ý sốt cà chua ớt, cá cơm

PHẦN VII. CHẾ BIẾN MÓN ĐIỂM TÂM

Bài 23. Chế biến trứng opla

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến trứng opla;

- Nêu được yêu cầu thành phẩm món trứng opla;

- Nêu được công thức chế biến món trứng opla;

- Trình bày được các bước chế biến món trứng opla;

- Chế biến và trình bày được món trứng opla đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;

- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;

- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến trứng opla
2. Yêu cầu thành phẩm món trứng opla
3. Công thức chế biến món trứng opla
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món trứng opla
5. Thực hành chế biến trứng opla

Bài 24. Chế biến trứng chân

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến trứng chân;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món trứng chân;
- Nêu được công thức chế biến món trứng chân;
- Trình bày được các bước chế biến món trứng chân;
- Chế biến và trình bày được món trứng chân đúng kỹ thuật, thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực, có trách nhiệm, có tinh thần hợp tác với đồng nghiệp;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung:

1. Nguyên phụ liệu dùng chế biến trứng chân
2. Yêu cầu thành phẩm món trứng chân
3. Công thức chế biến món trứng chân
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món trứng chân
5. Thực hành chế biến trứng chân

Kiểm tra

Hướng dẫn ôn thi kết thúc môn học

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng học đủ điều kiện giảng dạy tích hợp
- Có trang bị đầy đủ các dụng cụ, phương tiện của một nhà bếp như: dao, thớt, bếp ga, lò vi sóng, lò nướng....

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Bảng	01
2	Máy chiếu projector	01
3	Máy tính xách tay	01
4	Loa máy tính	01
5	Micro	01

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
6	Bút lông	10
7	Giấy khô A1, A2, A3, A4,...	100
8	Hình ảnh về nguyên liệu dùng trong chế biến món ăn Âu	20
9	Video clip chế biến món ăn Âu	02-05
10	Lò nướng đa năng	01
11	Lò vi sóng	01
12	Tủ đông	01
13	Tủ mát	01
14	Bàn ra món	02
15	Bàn sơ chế	04
16	Máy xay thực phẩm	01
17	Máy xay sinh tố	02
18	Máy đánh trứng	02
19	Bếp Âu	04
20	Máy thái lát	01
21	Xe đẩy	01
22	Bồn rửa inox	04

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

[1]. *Giáo trình Mô đun Chế biến món ăn Âu*, Giảng viên bộ môn Kỹ thuật CBMA biên soạn.

3.2. Dụng cụ, máy móc, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học thực hành không quá 18 người học)

TT	Dụng cụ, máy móc, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Bộ dụng cụ trình bày món ăn (chén, bát, đĩa,...)	Bộ	10
2	Cân đồng hồ-03	Cái	02
3	Cân điện tử	Cái	02
4	Dụng cụ trang trí	Bộ	04
5	Giá để dụng cụ	Cái	02
6	Giá để thớt	Cái	04
7	Rổ inox	Bộ	04
8	Thau inox đựng thực phẩm các cỡ	Cái	05
9	Cây đánh trứng	Cái	10
10	Các dụng cụ dùng để ăn (đũa, muỗng, nĩa...)	Bộ	10
11	Khuôn nướng hình chữ nhật, vuông	Cái	02
12	Vỉ nướng	Cái	04
13	Khay nướng chống dính	Cái	04
14	Bộ xoong nồi	Bộ	04

15	Chảo chống dính	Cái	06
16	Chảo sâu lòng	Cái	06
17	Bộ dụng cụ chế biến (muỗng, kẹp, xẻng, vớt, rây, thìa, vớt bột, kéo..)	Bộ	04
18	Bộ dao bếp Âu 6 màu	Bộ	04
19	Bộ dao tĩa	Bộ	04
20	Bộ thớt 6 màu	Bộ	06
21	Bộ đồ trình bày sản phẩm	Bộ	04
22	Bộ hộp đựng gia vị	Bộ	04
23	Bộ dụng cụ đo lường (cân, nhiệt kế, ca đong, muỗng)	Bộ	04
24	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03
25	Tủ lưu mẫu thực phẩm	Cái	01
26	Giá để thực phẩm khô	Cái	01
27	Nồi lớn nấu nước dùng	Cái	04
Nguyên phụ liệu			
28	Dầu oliu	chai	4
29	Dầu hướng dương	lit	3
30	Dầu nành	lit	1
31	Tiêu trắng	kg	0.2
32	Hành củ	kg	0.5
33	Tỏi củ	kg	0.8
34	Muối tinh	gói	2
35	Muối sống	kg	1
36	Dấm trắng	chai	2
37	Dấm đen (Balsamic)	chai	2
38	Tương ớt cholimex	chai	6
39	Tương cà	chai	4
40	Rượu vang đỏ Đà Lạt	chai	1
41	Sữa tươi không đường hộp nhỏ	Hộp	1
42	Whiping cream	hộp	2
43	Bột xù	gói	0.5
44	Bột mỳ	kg	0.2
45	Mù tạt nguyên hạt	thầu	1
46	Mù tạt xay nhuyễn	thầu	5
47	Cà chua hộp	hộp	3
48	Oliu xanh	hộp	0.5
49	Oliu đen	hộp	0.5
50	Mật ong	ml	50
51	Phomai sợi	kg	0.1
52	Bơ lát	kg	0.5
53	Mỳ Ý số 5	hộp	2
54	Cà rốt Đà Lạt	kg	3.5
55	Cà rốt baby	kg	0.5
56	Củ cải trắng	kg	2

57	Cà chua	kg	2.5
58	Cà chua bi	kg	0.5
59	Hành tây trắng	kg	4
60	Hành tây tím	kg	0.5
61	Boa rô	kg	0.6
62	Cần tây	kg	1.5
63	Chanh vàng	quả	1
64	Ớt sừng đỏ	kg	0.2
65	Xà lách xanh	kg	0.4
66	Xà lách tím	kg	0.4
67	Khoai tây bi	kg	2.5
68	Măng tây	kg	0.8
69	Bí ngòi xanh	kg	2
70	Bí ngòi vàng	kg	2
71	Củ cải đỏ	củ	4
72	Dưa chuột bao tử	vi	1
73	Cải bó xôi	bó	2
74	Bí đỏ hồ lô	quả	2
75	Ớt chuông (vàng, xanh, đỏ)	kg	1.5
76	Xoài chín hương quả lớn	quả	4
77	Dâu tây	kg	0.6
78	Táo xanh	quả	6
79	Kiwwi xanh	quả	12
80	Bơ sáp	quả	4
81	Mỡ gáy	kg	0.2
82	Bò vai xay	kg	0.8
83	Xương ống/vá bò	kg	3
84	Xương gà	kg	3
85	Cá chẻm	con	2
86	Mực lá lớn	con	2
87	Tôm sú	kg	0.8
88	Sò điệp	vi	2
89	Trứng gà	quả	80
90	Hương thảo tươi	gói	2
91	Hương thảo khô	gói	1
92	Lá thyme tươi	gói	2
93	Lá thyme khô	gói	1
94	Đinh hương	gói	1
95	Nguyệt quế khô	gói	1
96	Ngò tây	gói	2
97	Bánh mì ổ	cái	8
Vật dụng khác			
98	Khăn lau vàng	cái	30
99	Găng tay nilong	kg	0.2
100	Bình xịt rửa bếp	bình	5
101	Màng bọc thực phẩm lớn	cuộn	1
102	Giấy ăn vuông	hộp	2

103	Giấy cuộn vệ sinh	túi	1
104	Nước chùi nhà	bình	2
105	Nước rửa chén	lit	5
106	Găng tay su	đôi	1
107	Miếng rửa chén	cái	2
108	Bùi nhùi rửa chén	cái	2
109	Nước rửa tay	bình	2
110	Bao PE 1kg	kg	0.1
111	Bao rác	kg	0.5
112	Ga nấu	bình	2
113	Chổi quét nhà	cái	1

4. Điều kiện khác

- Bảo hộ lao động (quần/áo, tạp dề, mũ bếp, khăn cô, găng tay chống nóng, khẩu trang,...)

- Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy (bình chữa cháy, cảm ứng nhiệt, cảm ứng khói, ...)

- Dụng cụ cứu thương (dụng cụ sơ cấp cứu, cáng cứu thương...)

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* Kiểm tra thường xuyên: Có hệ số 1

- Hình thức: Một số hình thức có thể sử dụng: Kiểm tra chuẩn bị bài / Chấm điểm chuyên cần / Chấm bài tập / Chấm báo cáo thực hành,....

- Thời gian: 5-10 phút.

- Số lần kiểm tra: 2 lần

* Kiểm tra định kỳ: Có hệ số 2:

- Hình thức: Một số hình thức có thể sử dụng: Tự luận / Trắc nghiệm / Bài tập lớn / Chấm điểm tác phong thực hành / Chấm điểm kỹ năng thực hành.

Nếu HSSV đáp ứng được yêu cầu về mạng (wifi hoặc 3G), có máy tính thì có thể thực hiện kiểm tra định kỳ bằng phương thức trực tuyến.

- Thời gian: 45-60 phút.

- Số lần kiểm tra: 2 lần

* Điểm trung bình chung điểm kiểm tra: Là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên có hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2.

* Kiểm tra kết thúc mô đun

a. Điều kiện được dự thi kết thúc mô đun:

+ Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình.

+ Điểm trung bình chung điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm

10

b. Hình thức thi: Thực hành

Thời gian làm bài thi: 240 phút/thí sinh

c. Địa điểm kiểm tra: Phòng thực hành chế biến món ăn

d. Công tác chuẩn bị: Chuẩn bị đề, giấy nháp, thiết bị dụng cụ cho mỗi thí sinh trước 1 ngày và chuẩn bị nguyên liệu vật liệu trước 1 giờ thi theo dự trù nguyên liệu thi từng buổi.

f. Lưu ý khác: Bố trí 1 buổi thi không quá 8 thí sinh. Trong một buổi có thể bố trí 8 thí sinh cùng thi một lúc

* Điểm mô đun: Điểm mô đun bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc mô đun có trọng số 0,6.

- Điểm mô đun đạt yêu cầu khi đạt từ 5,0 trở lên theo thang điểm 10.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức
- + Yêu cầu về thao tác kỹ thuật khi chế biến món ăn Âu.
- + Đặc điểm, vai trò và tác dụng của gia vị... trong quá trình chế biến một số món ăn Âu.
- + Cách lựa chọn, bảo quản và sơ chế các loại nguyên, phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Âu;
- + Vai trò của nguyên phụ liệu, công thức và quy trình chế biến một số món ăn Âu;
- + Nguyên tắc trang trí món ăn Âu.
- Kỹ năng
- + Sử dụng các dụng cụ, phương tiện trong chế biến món ăn Âu.
- + Chế biến một số món ăn Âu theo đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và đạt yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- + Xử lý sự cố xảy ra khi chế biến các món ăn Âu.
- + Thực hiện quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm
- + Thái độ học tập nghiêm túc.
- + Khả năng tự học, tự nghiên cứu, khả năng hoạt động nhóm
- + Tiết kiệm, bảo vệ tài sản trong thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun *Chế biến món ăn Âu cơ bản* được áp dụng trong chương trình đào tạo Kỹ thuật Chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

Đây là mô đun tích hợp nên giáo viên có thể sử dụng các phương pháp giảng dạy như:

- a. Phần lý thuyết
 - Phương pháp giảng giải, nhưng chú trọng phương pháp giảng dạy tích cực như: học nhóm, thuyết trình, thảo luận.
 - Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: mô hình, bảng biểu, tranh ảnh, băng đĩa về các loại nguyên liệu và cách chế biến, trang trí các món ăn Âu
- b. Phần thực hành
 - Giáo viên mời một hoặc một số học viên trong lớp thực hiện làm mẫu các thao

tác trong bài thực hành... và mời các học viên khác nhận xét, trên cơ sở đó giáo viên tổng hợp, đưa ra các nhận xét từng tình huống thực hành. Sau đó chia học viên của lớp thành các nhóm để thực hiện cho đến khi đạt yêu cầu đề ra trong khoảng thời gian cho phép.

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của học viên trong thực hành và giúp học viên tự kiểm tra việc thực hiện của chính bản thân họ.

- Giáo viên nhận xét kỹ năng thực hành của học viên, nêu ra những trở ngại, sai sót đã hoặc có thể gặp phải trong khi thực hiện công việc và cách khắc phục.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Trao đổi, thảo luận với bạn học những vấn đề còn khúc mắc trong nội dung học.

- Trao đổi lại những vấn đề còn chưa hiểu với giáo viên để nắm vững kiến thức đã học.

- Hoàn thành các thực hành theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

- Luyện tay nghề thường xuyên trong thời gian thực hành.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Kiến thức

+ Yêu cầu về thao tác kỹ thuật khi chế biến món ăn Âu.

+ Đặc điểm, vai trò và tác dụng của gia vị... trong quá trình chế biến một số món ăn Âu.

+ Yêu cầu của nguyên phụ liệu, cách lựa chọn, bảo quản và sơ chế các loại nguyên, phụ liệu cần dùng trong chế biến một số món ăn Âu;

+ Trang trí món ăn Âu.

- Kỹ năng

+ Sử dụng các dụng cụ, phương tiện trong chế biến món ăn Âu.

+ Cách chế biến nước dùng.

+ Chế biến và trình bày một số món ăn Âu theo đúng quy trình, đúng kỹ thuật, đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Tạo hình trang trí món ăn Âu.

+ Xử lý sự cố xảy ra khi chế biến các món ăn Âu.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Thị Nguyệt Cầm (2008), *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội.

[2]. Anthony Bourdain (2020), *Bí mật nhà bếp*, NXB Phụ nữ Việt Nam.

[3]. John Moeller & Mike LoVell (2019), *Bữa tối tại nhà trắng*, NXB Thế giới.

[4]. Samin Norat (2019), *Mặn béo chua nóng*, NXB Phụ nữ.

[5]. Ts. Stuart Farrimond (2021), *Khoa học về nấu ăn*, NXB Thế giới.

[6]. Julia Ferré (2020), *Nấu ăn thực dưỡng*, NXB Đà Nẵng.

[7]. Gordon Ramsay (2021), *Khóa học nấu ăn tại gia của Gordon Ramsay*, NXB Thế giới.

[8]. Tổng cục du lịch (2015), *Tiêu chuẩn nghề du lịch Âu– Chế biến món ăn*, Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Pha chế đồ uống

Mã mô đun: MD20

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thí nghiệm/thực hành tại trường: 52 giờ; Kiểm tra/Thi kết thúc môn học: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Pha chế đồ uống là mô đun chuyên môn, bắt buộc trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Mô đun này được giảng dạy độc lập với các môn học, mô đun khác trong chương trình đào tạo.

- *Tính chất:* Pha chế đồ uống là mô đun được giảng dạy trực tiếp và gián tiếp, được tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành pha chế đồ uống với đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho giảng dạy pha chế đồ uống, mô đun trang bị cho người học một số kiến thức và kỹ năng cần thiết để trở thành nhân viên pha chế trong quầy bar ở khách sạn, resort,... hoặc tự khởi nghiệp kinh doanh đồ uống.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

1. Kiến thức

- Phân biệt được Barista, Bartender và pha chế tổng hợp;
- Biết được các đơn vị đo lường và cách chuyển đổi các tiêu chuẩn đo lường trong pha chế;
- Trình bày được các công việc cơ bản của một nhân viên pha chế đồ uống;
- Nêu được các nguyên tắc dùng trong pha chế đồ uống;
- Trình bày được các phương pháp pha chế đồ uống;
- Liệt kê được đặc điểm của các nguyên liệu đưa vào pha chế đồ uống tổng hợp, pha chế cà phê và pha chế cocktail;
- Nêu các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi nhận dạng, lựa chọn, bảo quản nguyên liệu dùng trong pha chế đồ uống tổng hợp, pha chế cà phê và pha chế cocktail;
- Trình bày được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.
- Nêu các bước tiến hành pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.

- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.

2. Kỹ năng

- Sắp đặt trang thiết bị, dụng cụ quầy bar theo đúng yêu cầu;
- Nhận dạng được các dụng cụ, các loại ly dùng trong pha chế đồ uống;
- Vệ sinh thành thạo quầy bar và các dụng cụ sử dụng trong quầy bar;
- Nhận dạng, lựa chọn và bảo quản được nguyên liệu dùng trong pha chế đồ uống tổng hợp, pha chế cà phê và pha chế cocktail;
- Nấu được syrup đường đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Vận hành được máy xay cà phê và máy pha cà phê đảm bảo an toàn lao động;
- Pha chế được một số thức uống từ trà (trà kết hợp với trái cây, trà kết hợp với sữa và trà matcha), một số thức uống từ nước ép của quả, một số thức uống smoothie, một số thức uống milkshake, một số thức uống soda, một số thức uống cà phê pha phin, một số thức uống cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông dụng, một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, rượu Vodka đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ trà (trà kết hợp với trái cây, trà kết hợp với sữa và trà matcha), một số thức uống từ nước ép của quả, một số thức uống smoothie, một số thức uống milkshake, một số thức uống soda, một số thức uống cà phê pha phin, một số thức uống cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông dụng, một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, rượu Vodka;

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định;
- Có ý thức học tập, rèn luyện các kỹ năng nghề, chủ động, linh hoạt trong công việc;
- Có lòng yêu nghề, có ý thức cao về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

S T T	Tên các bài	Thời gian học tập (giờ chuẩn)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập/ Thí nghiệm/ Bài tập/ Thảo luận	Thi/ Kiểm tra kết thúc
1	Bài 1. Giới thiệu chung	4	2	2	
2	Bài 2. Sắp đặt vệ sinh dụng cụ quầy bar, Nấu syrup đường	4	1	3	
3	Bài 3. Nhận dạng, lựa chọn và bảo quản nguyên liệu sử dụng trong pha chế và phục vụ đồ uống	5	3	2	
4	Bài 4. Pha chế trà kết hợp với trái cây	4	1	3	
5	Bài 5. Pha chế trà kết hợp với sữa	4	0.5	3.5	
6	Bài 6. Pha chế trà matcha	4	1	3	
7	Bài 7. Pha chế nước ép củ quả	4	1	3	
8	Bài 8. Pha chế smoothie	4	0.5	3.5	
9	Bài 9. Pha chế milkshake	4	0.5	3.5	
10	Bài 10. Pha chế soda	4	0.5	3.5	
11	Bài 11. Pha chế cà phê pin	4	1	3	
12	Bài 12. Pha chế cà phê máy	8	1	7	
13	Bài 13. Pha chế cà phê thông thường	4	1	3	
14	Bài 14. Pha chế cocktail trên nền rượu Rum, Vodka	6	1	5	
15	Ôn tập	4		4	
16	Kiểm tra định kỳ	4			4
17	Thi kết thúc mô đun	4			4
18	Cộng	75	15	52	8

Chú ý: Kiểm tra kết thúc mô đun được tính vào giờ thực hành

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Giới thiệu chung

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Phân biệt được Barista, Bartender và pha chế tổng hợp;
- Biết được các đơn vị đo lường và cách chuyển đổi các tiêu chuẩn đo lường trong pha chế;
- Trình bày được các công việc cơ bản của một nhân viên pha chế đồ uống;
- Nêu được các nguyên tắc dùng trong pha chế đồ uống;
- Trình bày được các phương pháp pha chế đồ uống và trang trí ly đồ uống;
- Nhận dạng được các trang thiết bị, dụng cụ và các loại ly dùng trong pha chế đồ uống.

Nội dung:

1. Khái niệm về Barista, Bartender và pha chế tổng hợp
2. Tiêu chuẩn đo lường trong pha chế
3. Cơ cấu tổ chức nhân sự quầy bar
4. Các công việc cơ bản của một nhân viên pha chế đồ uống
5. Nhận biết trang thiết bị, dụng cụ dùng trong pha chế, phục vụ đồ uống
6. Nhận biết các loại ly dùng trong pha chế, phục vụ đồ uống
7. Các nguyên tắc dùng trong pha chế, phục vụ đồ uống
 - 7.1. Nguyên tắc LEGGO
 - 7.2. Nguyên tắc FIFO (nhập trước, xuất trước)
 - 7.3. Nguyên tắc trang trí
 - 7.4. Nguyên tắc lựa chọn, bảo quản nguyên liệu
8. Cắt tỉa nguyên liệu và trang trí ly thức uống
9. Các phương pháp trang trí ly thức uống
10. Các phương pháp pha chế đồ uống

Bài 2. Sắp đặt vệ sinh dụng cụ quầy bar, Nấu syrup đường

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Sắp đặt trang thiết bị, bài trí quầy bar theo đúng yêu cầu;
- Vệ sinh khu vực nhà bar (phòng thực hành) đảm bảo yêu cầu;
- Vệ sinh được các dụng cụ bằng đồ kim loại dùng trong pha chế đúng yêu cầu;
- Vệ sinh được các loại ly, tách dùng trong pha chế đúng yêu cầu;
- Vận dụng được các nguyên tắc an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm vào trong công việc pha chế và phục vụ.
- Nêu được các tiêu chuẩn nấu syrup đường;
- Nấu syrup đường đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi nấu syrup đường.

- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của syrup đường;

Nội dung:

1. Sắp đặt thiết bị, dụng cụ quày bar
2. Vệ sinh khu vực nhà bar (phòng thực hành)
3. Vệ sinh dụng cụ pha chế đồ uống
4. An toàn lao động trong quày bar
5. Nấu syrup đường
 - 5.1. Khái quát về syrup đường
 - 5.2. Tiêu chuẩn
 - 5.3. Trình tự thực hiện
 - 5.4. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 3. Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu sử dụng trong pha chế và phục vụ đồ uống

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm của các nguyên liệu sử dụng trong pha chế đồ uống tổng hợp;

- Lựa chọn và bảo quản được nguyên liệu sử dụng trong pha chế đồ uống tổng hợp đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Nội dung:

1. Giới thiệu về nguyên liệu sử dụng trong pha chế đồ uống tổng hợp
2. Thao tác thực hiện lựa chọn, bảo quản nguyên liệu sử dụng cho pha chế đồ uống tổng hợp
3. Những sai hỏng thường gặp và cách khắc phục khi lựa chọn, bảo quản nguyên liệu sử dụng cho pha chế đồ uống tổng hợp

Bài 4. Pha chế trà kết hợp với sữa

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây;
- Pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với trái cây.

- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ trà kết hợp với trái cây;

Nội dung:

1. Pha chế trà đào
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

2. Pha chế trà vải
- 2.1. Tiêu chuẩn
- 2.2. Trình tự thực hiện
- 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 5. Pha chế trà kết hợp với sữa (thái xanh/ đỏ)

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với sữa (thái xanh/ đỏ);
- Pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với sữa (thái xanh/ đỏ) đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống từ trà kết hợp với sữa (thái xanh/ đỏ).
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ trà kết hợp với sữa (thái xanh/ đỏ);

Nội dung:

1. Pha chế trà thái xanh
- 1.1. Tiêu chuẩn
- 1.2. Trình tự thực hiện
- 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế trà thái đỏ
- 2.1. Tiêu chuẩn
- 2.2. Trình tự thực hiện
- 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 6. Pha chế trà matcha

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống từ trà matcha;
- Pha chế một số thức uống từ trà matcha một cách thành thạo, đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống từ trà matcha.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ trà matcha;

Nội dung:

1. Pha chế trà matcha latte nóng
- 1.1. Tiêu chuẩn
- 1.2. Trình tự thực hiện
- 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế trà latte đá

- 2.1. Tiêu chuẩn
- 2.2. Trình tự thực hiện
- 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 7. Pha chế nước ép củ quả

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống nước ép củ quả;
- Pha chế một số thức uống nước ép củ quả đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống nước ép củ quả.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế nước ép củ quả;

Nội dung:

1. Pha chế nước ép dưa
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế nước ép cà rốt
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện
 - 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
3. Pha chế nước ép dưa, cà rốt
 - 3.1. Tiêu chuẩn
 - 3.2. Trình tự thực hiện
 - 3.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 8. Pha chế smoothie

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống smoothie;
- Pha chế một số thức uống smoothie đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống smoothie.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế smoothie;

Nội dung:

1. Pha chế smoothie việt quất
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện

- 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế smoothie cam chuối
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện
 - 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 9. Pha chế milkshake

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống milkshake;
- Pha chế một số thức uống milkshake đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống milkshake.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế milkshake;

Nội dung:

1. Pha chế milkshake chocolate
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế milkshake dâu
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện
 - 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 10. Pha chế soda

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống soda;
- Pha chế một số thức uống soda đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống soda.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế soda;

Nội dung:

1. Pha chế soda việt quất
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế soda chanh dây
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện

2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 11. Pha chế cà phê phin

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống cà phê phin;
- Pha chế một số thức uống cà phê phin đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống cà phê phin,.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế cà phê phin;

Nội dung:

1. Pha chế cà phê phin đen nóng/đá

1.1. Tiêu chuẩn

1.2. Trình tự thực hiện

1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

2. Pha chế cà phê phin sữa nóng/đá

2.1. Tiêu chuẩn

2.2. Trình tự thực hiện

2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 12. Pha chế cà phê máy

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo và vận hành được máy xay cà phê, máy pha cà phê;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp khi vận hành máy xay cà phê, máy pha cà phê, nguyên nhân và cách khắc phục.
- Pha chế và phục vụ một số loại thức uống cà phê pha máy đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số loại thức uống cà phê pha máy;
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ cà phê pha máy.

Nội dung:

1. Máy xay cà phê

1.1. Cấu tạo

1.2. Vận hành

1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

2. Máy pha cà phê

2.1. Cấu tạo

- 2.2. Các dụng cụ liên quan
- 2.3. Vận hành
- 2.4. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
- 3. Pha chế Espresso
 - 3.1. Tiêu chuẩn
 - 3.2. Trình tự thực hiện
 - 3.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
- 4. Pha chế Capuchino
 - 4.1. Tiêu chuẩn
 - 4.2. Trình tự thực hiện
 - 4.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 13. Pha chế cà phê thông thường

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống cà phê thông thường;
- Pha chế một số thức uống cà phê thông thường đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống cà phê thông thường;
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế cà phê thông thường.

Nội dung:

- 1. Pha chế cà phê đen Sài Gòn
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
- 2. Pha chế cà phê sữa Sài Gòn
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện
 - 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
- 3. Pha chế bạc xỉu đá
 - 3.1. Tiêu chuẩn
 - 3.2. Trình tự thực hiện
 - 3.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
- 4. Pha chế bạc xỉu nóng
 - 4.1. Tiêu chuẩn
 - 4.2. Trình tự thực hiện
 - 4.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Bài 14. Pha chế cocktail trên nền rượu Rhum, Vodka

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum;
- Pha chế một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, Vodka.
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế cocktail trên nền rượu Rhum, Vodka;

Nội dung:

1. Pha chế mojito truyền thống
 - 1.1. Tiêu chuẩn
 - 1.2. Trình tự thực hiện
 - 1.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục
2. Pha chế Kamikaze
 - 2.1. Tiêu chuẩn
 - 2.2. Trình tự thực hiện
 - 2.3. Các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục

Kiểm tra quá trình

Thời gian: 4 giờ

Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

Thi kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa

- Phòng thực hành pha chế đồ uống

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Máy tính xách tay	01
2	Máy chiếu (projector)	01
3	Bếp điện từ đơn	01
4	Bình nấu nước sôi	01
5	Máy xay sinh tố	01
6	Máy ép	01
7	Màn hình ti vi	01
8	Máy đánh trứng	01
9	Tủ lạnh	01
10	Máy xay cà phê	01

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Nguyễn Thị Hoài Tâm (chủ biên), Nguyễn Thị Thu Thủy, Nguyễn Thị Thanh Nga, Châu Thành Hiền (2022), *Giáo trình Pha chế và phục vụ đồ uống*, Lưu hành nội bộ

3.2. Dụng cụ, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học, lớp học thực hành không quá 18 người học)

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Rây bột inox	cái	02
2	Bình shaker	cái	02
3	Lọ rắc chocolate	cái	02
4	Chậu inox đk 24	cái	02
5	Dụng cụ đo nhiệt độ	cái	02
6	Bộ muỗng định lượng	bộ	01
7	Bình nhựa chứa syrup	cái	02
8	Dao inox trung	cái	02
9	Muỗng khuấy dài	cái	10
10	Muỗng khuấy ngắn	cái	10
11	Cây đánh bột	cái	02
12	Cây xúc đá	cái	01
13	Lược lọc đá	cái	02
14	Bộ ca nhựa đong (50ml, 100ml, 250ml)	bộ	02
15	Muỗng teaspoon	cái	10
16	Bình chứa trà, cà phê	cái	02
17	Lót ly nhựa/gỗ	cái	15
18	Cây gấp nhỏ	cái	02
19	Cây gấp lớn	cái	02
20	Phin cà phê (loại nhỏ)	cái	6
21	Phin cà phê (loại lớn)	cái	02
22	Bộ tách bằng sứ (06 cái)	bộ	03
23	Bộ tách bằng thủy tinh (06 cái)	bộ	03
24	Ly Highball	cái	06
25	Ly Collin	cái	06
26	Ly Rock	cái	06
27	Ly Ice cream	cái	06
28	Ly Poco	cái	06
29	Ly Globet	cái	06
30	Ly Hurrricane	cái	06
31	Ly Irish	cái	06
32	Ly Pilsner	cái	06
33	Ly Tumber	cái	06
34	Ly Tiara	cái	06
35	Ly Royal	cái	06
36	Ly Martini	cái	06
37	Ly Margarita	cái	06

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
38	Ly ca quai vuông	cái	06
39	Ly ca quai trái thơm	cái	06
40	Ly miệng loe	cái	06
41	Kéo inox	cái	01
42	Dụng cụ khai hộp	cái	01
43	Hộp đựng thủy tinh	cái	10
44	Ống hút nhỏ (màu)	gói	01
45	Ca tạo bọt sữa	cái	02
46	Thùng đựng đá	cái	01
47	Bánh Oreo	gói	1
48	Bánh quế	hộp	1
49	Bột béo	g	100
50	Bột ca cao	g	50
51	Bột Matcha	g	50
52	Cà phê	g	600
53	Cà rốt	kg	1,5
54	Cam thảo	g	50
55	Chai xịt kem	chai	1
56	Chanh	kg	3,5
57	Đào ngâm	hộp	1
58	Dâu tươi	g	100
59	Dừa	quả	3
60	Đường	kg	2
61	Gừng tươi	g	350
62	Lá bạc hà	g	100
63	Mật ong	ml	100
64	Muối	gói	1
65	Nước sốt vị việt quất	ml	500
66	Sả	g	500
67	Syrup dâu	ml	150
68	Soda	lon	6
69	Sốt caramel	ml	360
70	Sốt socola	ml	200
71	Sữa béo	hộp	1
72	Sữa đặc	kg	2
73	Sữa tươi không đường	lít	3
74	Syrup đào	ml	150
75	Syrup vải	ml	100
76	Trà đào	túi	7
77	Trà vải	túi	7

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
78	Trà lipton nhân vàng	túi	20
79	Trà thái đỏ	túi	7
80	Trà thái xanh	túi	7
81	Tuýp đường	gói	15
82	Vải ngâm	hộp	1
83	Xí muối	viên	10
84	Xoài chín	kg	2
84	Chanh dây	kg	0,5
85	Rượu Ruum	ml	500
86	Đá bi	lần	17
87	Ống hút	bộ	3
88	Ly nhựa có nắp	bộ	1
89	Nước rửa chén	chai	0,5
90	Khăn lau trắng	cái	2
91	Khăn lau vàng	cái	4.0
92	Khăn lau hồng	cái	4.0
93	Nước lau sàn	bình	0,5
94	Bao nylon	kg	0.4
95	Cây rửa ly	cái	2
96	Nước rửa kính	chai	0,5
97	Bao đựng rác	kg	0,5
98	Miếng cọ rửa bồn	cái	1

4. Điều kiện khác

- Trang bị bình chữa cháy.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* *Kiểm tra thường xuyên*

+ Điểm thứ nhất bao gồm:

Điểm chuyên cần: 50%

Vắng từ 1 đến dưới 10% tổng số giờ: trừ 1 điểm.

Vắng từ 10 đến dưới 20 % tổng số giờ: trừ 2 điểm.

Vắng từ 20 – 30% tổng số giờ: trừ 3 điểm

Điểm thái độ học tập (chuẩn bị bài, làm đầy đủ bài tập, tham gia xây dựng bài):

20%

Điểm kiểm tra đọc & viết: 50%

+ Điểm thứ hai bao gồm:

Điểm ý thức, kỷ luật, vệ sinh: 50%

Điểm bài báo cáo: 50%

* *Kiểm tra định kỳ*

- Điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2; kiểm tra thực hành 30 phút, số bài kiểm tra:

2.

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 02 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Thi kết thúc mô đun:*

a/ Điều kiện được dự thi kết thúc mô đun:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình;
- Có điểm trung bình chung các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức và thời gian thi:

- Hình thức thi: thực hành
- Thời gian thi: 30 phút/thí sinh

c/ Địa điểm thi

Phòng thực hành pha chế đồ uống

e/ Công tác chuẩn bị (nếu có)

Cần chuẩn bị nguyên liệu vật liệu trước 1 giờ

f/ Lưu ý khác (nếu có)

Bố trí song song cùng lúc 2 thí sinh, 01 buổi thi sẽ tổ chức đánh giá được 18 thí sinh/phòng

* Điểm mô đun bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc mô đun có trọng số 0,6. Điểm mô đun đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

* Kiến thức:

- Trình bày được các công việc cơ bản của một nhân viên pha chế đồ uống;
- Nêu được các nguyên tắc dùng trong pha chế đồ uống;
- Trình bày được các phương pháp pha chế đồ uống;
- Liệt kê được các đặc điểm của các nguyên liệu đưa vào pha chế đồ uống tổng hợp, cà phê và pha chế cocktail;
- Nêu các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi nhận dạng, lựa chọn, bảo quản nguyên liệu dùng trong pha chế tổng hợp, cà phê, cocktail;
- Trình bày được các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.
- Nêu các bước tiến hành pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.
- Nêu được các sai hỏng thường gặp, nguyên nhân và cách khắc phục khi pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp

với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.

* Kỹ năng:

- Nhận dạng được các dụng cụ, các loại ly dùng trong pha chế đồ uống;
- Vệ sinh thành thạo quầy bar và các dụng cụ sử dụng trong quầy bar;
- Lựa chọn và bảo quản được nguyên liệu dùng trong pha chế đồ uống tổng hợp, cà phê;
- Nấu được syrup đường đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nhận dạng, lựa chọn và bảo quản được nguyên liệu pha chế cocktail;
- Vận hành được máy xay cà phê và máy pha cà phê;
- Pha chế một số thức uống từ trà (trà kết hợp với trái cây, trà kết hợp với sữa và trà matcha), một số thức uống từ nước ép của quả, một số thức uống smoothie, một số thức uống milkshake, một số thức uống soda, một số thức uống cà phê pha phin, một số thức uống cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông dụng, một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, rượu Vodka đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Đánh giá được một số tiêu chuẩn cảm quan của từng sản phẩm pha chế từ trà (trà kết hợp với trái cây, trà kết hợp với sữa và trà matcha), một số thức uống từ nước ép của quả, một số thức uống smoothie, một số thức uống milkshake, một số thức uống soda, một số thức uống cà phê pha phin, một số thức uống cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông dụng, một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, rượu Vodka;

* Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có ý thức tuân thủ trình tự thực hiện khi pha chế
- + Có ý thức đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Mô đun Pha chế đồ uống được áp dụng trong chương trình đào tạo trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

2.1 Đối với giáo viên

a. Phân lý thuyết

Giáo viên sử dụng các phương pháp giảng dạy như: thuyết trình, giảng giải, phát vấn, dùng mẫu vật kết hợp với việc dùng hình ảnh và đoạn phim liên quan đến nội dung bài học

b. Phần thực hành

- Giáo viên làm mẫu, học viên làm lại và theo dõi, nhận xét phần thực hành.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể.

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức.

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

* Phần lý thuyết:

- Các đơn vị đo lường và cách chuyển đổi các tiêu chuẩn đo lường trong pha chế;

- Các công việc cơ bản của một nhân viên pha chế đồ uống;

- Các nguyên tắc dùng trong pha chế đồ uống;

- Các phương pháp pha chế đồ uống;

- Đặc điểm của các nguyên liệu đưa vào pha chế đồ uống tổng hợp, cà phê và pha chế cocktail;

- Các tiêu chuẩn pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.

- Các bước tiến hành pha chế một số thức uống pha chế tổng hợp (một số thức uống từ trà kết hợp trái cây, trà kết hợp với sữa, trà matcha); một số thức uống cà phê pha phin, cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông thường; một số thức uống cocktail pha trên nền rượu Rhum, Vodka.

* Phần thực hành:

- Nhận dạng các dụng cụ, các loại ly dùng trong pha chế đồ uống;

- Vệ sinh quầy bar và các dụng cụ sử dụng trong quầy bar;

- Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu dùng trong pha chế đồ uống tổng hợp, cà phê, cocktail

- Nấu syrup đường;

- Vận hành máy xay cà phê và máy pha cà phê;

- Pha chế một số thức uống từ trà (trà kết hợp với trái cây, trà kết hợp với sữa và trà matcha), một số thức uống từ nước ép của quả, một số thức uống smoothie, một số thức uống milkshake, một số thức uống soda, một số thức uống cà phê pha phin, một số thức uống cà phê pha máy, một số thức uống cà phê thông dụng, một số thức uống cocktail trên nền rượu Rhum, rượu Vodka;

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Phạm Thị Minh Thu, Phan Thị Ngọc Tuyết (2013), Cẩm nang pha chế thức uống, Nhà xuất bản Phụ Nữ
- [2]. Nguyễn Xuân Ra (2013), Nâng cao nghiệp vụ Bartender và pha chế cocktail, Nhà xuất bản thông tin và truyền thông

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã môn học: MH21

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra kết thúc môn học: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- *Vị trí:* Môn học “*Văn hóa ẩm thực*” là môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn bậc trung cấp và cao đẳng. Đây là môn học bắt buộc và được học độc lập.

- *Tính chất:* Là môn học lý thuyết và được bố trí học tại phòng học lý thuyết có đầy đủ điều kiện cần thiết như bảng, phấn, máy chiếu, ... Môn học này trang bị cho người học các kiến thức chung về đặc điểm văn hóa ẩm thực của các khu vực Âu – Mỹ, Á và Việt Nam cũng như của một số quốc gia trong khu vực; Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh lĩnh vực du lịch và nhà hàng. Môn học được tổ chức giảng dạy trực tiếp và gián tiếp.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Nêu được khái niệm về văn hóa ẩm thực và biểu hiện của văn hóa ẩm thực;
- Nêu được vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh lĩnh vực du lịch và nhà hàng;
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực nói chung;
- Trình bày được khuynh hướng chung của văn hóa ẩm thực trong xu hướng hội nhập;
- Trình bày được một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực của các khu vực: Châu Á, Âu - Mỹ và của Việt Nam;
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam;
- Nêu được sự khác nhau trong ẩm thực ba miền tại Việt Nam;
- Nêu được một số món đặc sản của các quốc gia khu vực Châu Á, Âu - Mỹ và Việt Nam.

2. Kỹ năng

- Phân biệt được một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực giữa hai khu vực: Châu Á, và Âu - Mỹ;
- Phân biệt sự khác nhau của văn hóa ẩm thực ba miền tại Việt Nam;
- Thu thập, tổng hợp các tài liệu liên quan để thực hiện được các bài tập nhóm theo đúng yêu cầu;
- Tham gia thảo luận, làm việc theo nhóm, trình bày vấn đề.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức học tập chăm chỉ, nghiêm túc;
- Thực hiện đầy đủ, đúng thời gian các nội dung học phân;
- Sẵn sàng hợp tác và chia sẻ với các thành viên trong nhóm/tập thể lớp;
- Hình thành ý thức yêu nghề, say mê học tập.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

<i>Stt</i>	Tên các chương	Thời gian (giờ)			
		<i>Tổng số</i>	<i>Lý thuyết</i>	<i>Thực hành/ Thực tập/ Thí nghiệm/ Bài tập/ Thảo luận</i>	<i>Thi/ Kiểm tra kết thúc</i>
1	Chương 1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực	7	7		
2	Chương 2. Văn hóa ẩm thực khu vực Châu Á	7	7		
3	Chương 3. Văn hóa ẩm thực khu vực Âu – Mỹ	6	6		
4	Chương 4. Văn hóa ẩm thực Việt Nam	7	6		1
5	Hướng dẫn ôn tập	1	1		
6	Thi kết thúc môn học	2			1
	Tổng cộng	30	28		2

(* *Kiểm tra kết thúc được tính vào giờ lý thuyết*)

2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm về văn hóa ẩm thực và biểu hiện của văn hóa ẩm thực;
- Trình bày được vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh lĩnh vực du lịch và nhà hàng;
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực;
- Trình bày được khuynh hướng chung của văn hóa ẩm thực trong xu hướng hội nhập.

Nội dung:

1. Khái niệm về văn hóa ẩm thực
2. Ẩm thực nhìn từ các góc độ
 - 2.1. Góc độ văn hóa
 - 2.2. Góc độ xã hội
 - 2.3. Góc độ y tế
 - 2.4. Góc độ kinh tế dịch vụ, du lịch
3. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực
 - 3.1. Biểu hiện vật chất
 - 3.2. Biểu hiện tinh thần
4. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh nhà hàng – khách sạn, du lịch

5. Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực

5.1. Vị trí địa lý và khí hậu

5.2. Lịch sử và văn hóa

5.3. Tôn giáo

5.4. Nghề nghiệp và kinh tế

5.5. Sự phát triển du lịch

6. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

Chương 2. Văn hóa ẩm thực khu vực Châu Á

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực khu vực Châu Á;
- Nêu được các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu đến văn hóa ẩm thực của một số quốc gia trong khu vực Châu Á;
- Nêu được một số món đặc sản của các quốc gia khu vực Châu Á.

Nội dung:

1. Văn hóa ẩm thực chung của khu vực Châu Á

1.1. Cơ cấu bữa ăn

1.2. Dụng cụ trong ăn uống

1.3. Nguyên liệu và gia vị chế biến

1.4. Phương pháp chế biến

1.5. Trạng thái của món ăn và cách trình bày bữa ăn

1.6. Ứng xử trong ăn uống

2. Văn hóa ẩm thực của một số quốc gia khu vực Châu Á

2.1. Nhật Bản

2.2. Hàn Quốc

2.3. Ấn Độ

2.4. Thái Lan

2.5. Trung Quốc

Kiểm tra

Chương 3. Văn hóa ẩm thực khu vực Âu - Mỹ

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực khu vực Âu - Mỹ;
- Nêu được các yếu tố ảnh hưởng chủ yếu đến văn hóa ẩm thực của một số quốc gia trong khu vực Âu - Mỹ;
- Nêu được một số món đặc sản của các quốc gia khu vực Âu - Mỹ.

Nội dung:

1. Văn hóa ẩm thực chung của khu vực Âu - Mỹ

1.1. Cơ cấu bữa ăn

1.2. Dụng cụ trong ăn uống

1.3. Nguyên liệu và gia vị chế biến

1.4. Phương pháp chế biến

1.5. Trạng thái của món ăn và cách trình bày bữa ăn

1.6. Ứng xử trong ăn uống

2. Văn hóa ẩm thực của một số quốc gia khu vực Âu - Mỹ

2.1. Pháp

2.2. Ý

- 2.3. Đức
- 2.4. Anh
- 2.5. Nga
- 2.6. Mỹ

Chương 4. Văn hóa ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được một số đặc điểm về văn hóa ẩm thực Việt Nam;
- Trình bày được những yếu tố ảnh hưởng chủ yếu đến văn hóa ẩm thực Việt Nam;
- Nêu được sự khác nhau trong ẩm thực ba miền tại Việt Nam;
- Trình bày được những quan niệm, chuẩn mực trong ẩm thực Việt Nam;
- Nêu được một số món đặc sản của Việt Nam.

Nội dung:

1. Một số yếu tố ảnh hưởng chủ yếu đến văn hóa ẩm thực Việt Nam
 - 1.1. Vị trí địa lý và khí hậu
 - 1.2. Lịch sử và văn hóa
 - 1.3. Tôn giáo
 - 1.4. Kinh tế
2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam
 - 2.1. Cơ cấu bữa ăn
 - 2.2. Dụng cụ trong ăn uống
 - 2.3. Nguyên liệu, gia vị và phương pháp chế biến món ăn
 - 2.4. Trạng thái món ăn
 - 2.5. Ứng xử trong ăn uống
3. Những quan niệm, chuẩn mực trong ẩm thực Việt Nam
 - 3.1. Coi trọng tính cân bằng trong ăn uống
 - 3.2. Coi trọng tính chỉnh thể, thống nhất trong ăn uống
 - 3.3. Coi trọng tính tổng hợp trong ăn uống
 - 3.4. Tính linh hoạt, biện chứng trong ăn uống
4. Văn hóa ẩm thực 3 miền và một số món đặc sản ba miền trong ẩm thực Việt Nam
 - 4.1. Văn hóa ẩm Miền Bắc và một số món đặc sản
 - 4.2. Văn hóa ẩm Miền Trung và một số món đặc sản
 - 4.3. Văn hóa ẩm Miền Nam và một số món đặc sản

Kiểm tra

Hướng dẫn ôn tập

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa

Phòng học có trang bị đầy đủ bàn ghế, bảng, phấn, đèn chiếu ... để thuận lợi cho công tác giảng dạy và học tập.

2. Trang thiết bị máy móc

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
1	Bảng, phấn	01
2	Máy chiếu projector	01
3	Máy tính xách tay	01
4	Loa máy tính	01
5	Micro	01

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
6	Bút lông	10
7	Giấy khổ A1, A2, A3, A4,...	100

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.1. Tài liệu học tập chính

Nguyễn Thị Diệu Thảo (2015), *Ấm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Phụ Nữ

3.2. Dụng cụ, máy móc, nguyên vật liệu cho 1 lớp (lớp học lý thuyết không quá 35 người học)

TT	Dụng cụ, máy móc, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
1	Phòng học có trang bị bảng, phấn, bàn giáo viên và bàn ghế cho lớp học 35 người	Phòng	01
2	Hình ảnh, video về các quốc gia, các tôn giáo, lễ hội trên thế giới	Cái	5-10

4. Điều kiện khác: Không có

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

* *Kiểm tra thường xuyên:*

- Điểm kiểm tra thường xuyên có hệ số 1, gồm 2 bài

- Hình thức: bài kiểm tra trắc nghiệm trên giấy/trắc nghiệm trực tuyến. Thời gian: 15 – 20 phút.

* *Kiểm tra định kỳ*

- Điểm kiểm tra định kỳ có hệ số 2, gồm 1 bài

- Hình thức: + Bài kiểm tra trắc nghiệm trên giấy/trắc nghiệm trực tuyến. Thời gian: 45 phút

+ Bài tập nhóm

* Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của 02 điểm kiểm tra thường xuyên tính hệ số 1 và 01 điểm kiểm tra định kỳ tính hệ số 2.

* *Kiểm tra kết thúc môn học:*

a/ Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc môn học:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập theo chương trình môn học.

- Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

b/ Hình thức và thời gian:

- Hình thức kiểm tra: trắc nghiệm

- Thời gian kiểm tra: 60 phút

c/ Địa điểm kiểm tra: phòng học lý thuyết

d/ Công tác chuẩn bị: Đề thi, giấy nháp

e/ Lưu ý khác: Một buổi thi bố trí không quá 30 thí sinh cho 1 phòng

* Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm kiểm tra kết thúc môn học có trọng số 0,6. Điểm môn học đạt yêu cầu khi có điểm đạt từ 4,0 trở lên.

2. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Khái niệm về văn hóa ẩm thực

+ Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh lĩnh vực du lịch và nhà hàng

+ Khuyh hướng chung của văn hóa ẩm thực trong xu hướng hội nhập

+ Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực

+ Một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực của các khu vực và của Việt Nam.

+ Yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam

+ Khác nhau trong ẩm thực ba miền tại Việt Nam

- Kỹ năng:

+ Phân biệt được một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực giữa hai khu vực: Châu Á, và Âu - Mỹ.

+ Phân biệt sự khác nhau của văn hóa ẩm thực ba miền tại Việt Nam.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Thái độ học tập nghiêm túc.

+ Khả năng tự học, tự nghiên cứu, khả năng hoạt động nhóm

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học “*Văn hóa ẩm thực*” được áp dụng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Cao đẳng và trình độ Trung cấp.

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

2.1 Đối với giáo viên

- Giáo viên có thể sử dụng nhiều phương pháp giảng dạy nhưng cần chú trọng sử dụng phương pháp lấy người học làm trung tâm để phát huy tính tích cực của sinh viên;

- Ngoài tài liệu, giáo viên nên sử dụng các học cụ trực quan như: bảng biểu, tranh ảnh, băng đĩa về quốc gia, các nền văn hóa để hỗ trợ trong giảng dạy;

- Giáo viên khuyến khích thái độ tự tin và mạnh dạn của sinh viên trong các hoạt động, thảo luận tại lớp và giúp sinh viên tự kiểm tra, đánh giá việc học của chính mình.

2.2. Đối với người học

- Mỗi bài đều được cấu trúc: mục tiêu, nội dung chính và cuối mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập, thảo luận, như vậy người học cần nắm bắt được mục tiêu và nội dung cơ bản của bài trước khi đi sâu vào các nội dung cụ thể;

- Sau mỗi bài, người học cần nghiên cứu trả lời các câu hỏi, trao đổi thảo luận và đọc thêm những tài liệu liên quan như: sách tham khảo, tạp chí chuyên ngành, các trang thông tin điện tử (website) để mở rộng thêm kiến thức;

- Trao đổi, thảo luận với bạn học những vấn đề còn khúc mắc trong nội dung học;

- Trao đổi lại những vấn đề còn chưa hiểu với giáo viên để nắm vững kiến thức đã học;

- Hoàn thành các bài tập theo yêu cầu và hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Khái niệm về văn hóa ẩm thực;
- Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh lĩnh vực du lịch và nhà hàng;
- Khuynh hướng chung của văn hóa ẩm thực trong xu hướng hội nhập;
- Các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực;
- Một số đặc điểm chung về văn hóa ẩm thực của các khu vực;
- Yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam;
- Sự khác nhau trong ẩm thực ba miền tại Việt Nam;

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Thị Nguyệt Cầm (2008), *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội.

[2]. Ts. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang (2000), *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước - thực đơn trong nhà hàng*, NXB Hà Nội.

[3]. Lê Anh Tuấn, Phạm Mạnh Cường, *Khai thác giá trị của văn hóa ẩm thực để thu hút khách du lịch*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: MARKETING THỰC PHẨM

Mã mô đun: MĐ22

Thời gian thực hiện: 45 giờ, (lý thuyết: 15 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 25 giờ; kiểm tra: 5 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun

1. Vị trí:

Môn học Marketing trong ngành thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo cao đẳng.

2. Tính chất:

Trang bị kiến thức cơ bản và cần thiết về marketing để sinh viên có thể sử dụng khi quyết định khởi nghiệp kinh doanh, nếu không biết về marketing thì sinh viên chỉ có thể làm thuê mà thôi.

Chương trình môn học bao gồm nội dung kiến thức cơ bản cần thiết trong marketing online và offline đối với ngành thực phẩm.

Xây dựng được thương hiệu cá nhân, đây là kiến thức cần thiết nếu các em muốn ra làm chủ

Biết cách xây dựng gian hàng online, xây dựng mối quan hệ với khách hàng, quản lý được việc kinh doanh online trên các sàn thương mại điện tử và trên mạng xã hội

II. Mục tiêu của mô đun

Sau khi học xong học phần này, sinh viên nắm được:

- * **Kiến thức:**
 - Nắm được các khái niệm cơ bản về marketing và tiếp thị.
 - Nắm được các phương pháp nghiên cứu thị trường, phân tích dữ liệu và đưa ra quyết định dựa trên thông tin thị trường.
 - Nắm được các kênh truyền thông, phương tiện quảng cáo và kỹ thuật tiếp cận khách hàng.
 - Nắm được các chiến lược tiếp thị, phát triển sản phẩm và xây dựng hình ảnh thương hiệu.
 - sinh viên ngành thực phẩm sẽ có thể áp dụng vào công việc của mình trong việc nghiên cứu thị trường, phát triển sản phẩm và xây dựng hình ảnh thương hiệu cho sản phẩm công nghệ thực phẩm của mình, đồng thời tìm cách tiếp cận và giữ chân khách hàng.
- * **Kỹ năng:**
 - Có kỹ năng phân tích các dữ liệu trên các nền tảng mạng xã hội và sàn thương mại điện tử
 - Kỹ năng lên kế hoạch, tổ chức và quản lý các chiến dịch tiếp thị.
 - Kỹ năng sáng tạo và phát triển các ý tưởng tiếp thị mới.
 - Kỹ năng livestream
- * **Thái độ, chuyên cần:** Rèn luyện khả năng tự học, tự nghiên cứu và khả năng làm việc theo nhóm,...

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Marketing là gì? Marketing online và offline đối với ngành thực phẩm	3	3		
2	Bài 2. Các yếu tố chiến lược của Marketing	3	3		
3	Bài 3-1. Các nền tảng mạng xã hội phổ biến hiện nay: Facebook, Instagram	5	2	3	
4	Bài 3-2. Các nền tảng mạng xã hội phổ biến hiện nay: Tiktok	5	2	3	
5	Bài 4. Các sàn thương mại điện tử phổ biến hiện nay tại Việt Nam: Shopee, Lazada, Tiktokshop	6	1	5	
6	Bài 5. Ứng dụng cơ bản Canva và Capcut để tự thiết kế hình ảnh và edit video	6	1	5	
7	Bài 6. Các kỹ năng và thiết bị cần thiết cho livestream, các bước xây dựng 1 livestream thành công	6		6	
8	Bài 7. Chăm sóc khách hàng khi kinh doanh online và xử lý khủng hoảng truyền thông trên mạng xã hội	6	3	3	
9	Kiểm tra cuối khóa	5			5
10	Tổng cộng	45	15	25	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Marketing là gì?

Thời gian: 3 giờ

Marketing online và offline đối với ngành thực phẩm

- 1.1 Các khái niệm cơ bản của Marketing Offline và Social Marketing:
 - 1.1.1 Định nghĩa Social Marketing, sự khác biệt giữa Social Marketing và Marketing.
 - 1.1.2 Các đối tượng và mục tiêu của Social Marketing.
 - 1.1.3 Vai trò và tầm quan trọng của Social Marketing trong xã hội.
 - 1.1.4 Các yếu tố của chiến lược Social Marketing:

Bài 2. Các yếu tố chiến lược của Marketing

Thời gian: 3 giờ

- 2.1 Phân tích môi trường và đối tượng.

- 2.2 Lập kế hoạch và xây dựng chiến lược.
- 2.3 Triển khai và thực hiện chiến dịch.
- 2.4 Đánh giá và đánh giá lại hiệu quả của chiến dịch.
- 2.5 Các ví dụ về thành công và thất bại của Social Marketing:
- 2.6 Nghiên cứu và phân tích các chiến dịch Social Marketing thành công.
- 2.7 Phân tích các lỗi và thất bại trong các chiến dịch Social Marketing để rút ra kinh nghiệm học tập.

Bài 3. Các nền tảng mạng xã hội phổ biến hiện nay: Facebook, Instagram, Tiktok

Thời gian: 10 giờ

- 3.1 Hiểu về tính năng và cách hoạt động của các nền tảng mạng xã hội phổ biến: Facebook, Instagram, TikTok
- 3.2 Xác định mục tiêu của chiến dịch marketing trên mạng xã hội và tạo ra nội dung phù hợp với mục tiêu đó.
- 3.3 Hiểu về quảng cáo trên mạng xã hội và các cách tiếp cận khác nhau để tối ưu hóa chiến dịch quảng cáo trên các nền tảng mạng xã hội.
- 3.4 Sử dụng công cụ và kỹ năng để phân tích và đánh giá hiệu quả chiến dịch marketing trên mạng xã hội, bao gồm các chỉ số chính như tương tác, lượt xem, tần suất xuất hiện, v.v.
- 3.5 Các chiến lược tăng tương tác và tạo sự tương tác giữa người dùng và thương hiệu trên mạng xã hội.
- 3.6 Các chiến lược xây dựng và quản lý cộng đồng trên mạng xã hội để tăng sự tương tác và tạo niềm tin cho khách hàng.
- 3.7 Các chiến lược tối ưu hóa SEO cho các nền tảng mạng xã hội
- 3.8 Hiểu về quản lý và phân tích dữ liệu trên mạng xã hội.

Bài 4. Các sàn thương mại điện tử phổ biến hiện nay tại Việt Nam: Shopee, Lazada, Tiktokshop

Thời gian: 6 giờ

- 4.1 Hiểu về tính năng và cách hoạt động của các sàn thương mại điện tử, bao gồm các chính sách bán hàng, quảng cáo, vận chuyển, thanh toán và hỗ trợ khách hàng.
- 4.2 Xác định mục tiêu kinh doanh và lập kế hoạch chiến lược để tăng doanh số bán hàng trên các sàn thương mại điện tử.
- 4.3 Tạo nội dung sản phẩm hấp dẫn và chuyên nghiệp, bao gồm các hình ảnh, thông tin sản phẩm và các đánh giá khách hàng.
- 4.4 Sử dụng các công cụ quảng cáo trên các sàn thương mại điện tử để tối ưu hóa chiến dịch quảng cáo và tăng lượng truy cập và doanh số.
- 4.5 Tối ưu hóa các trang sản phẩm và cửa hàng trên các sàn thương mại điện tử để tăng khả năng xuất hiện trên các trang tìm kiếm và tăng tỷ lệ chuyển đổi.
- 4.6 Quản lý và giải quyết các thắc mắc của khách hàng về sản phẩm, đơn hàng và vận chuyển để đảm bảo hài lòng và tạo niềm tin cho khách hàng.
- 4.7 Theo dõi và phân tích dữ liệu trên các sàn thương mại điện tử để đánh giá hiệu quả kinh doanh và tối ưu hóa chiến lược tiếp thị.
- 4.8 Hiểu về các chính sách và quy định của các sàn thương mại điện tử và đảm bảo tuân thủ để tránh các rủi ro pháp lý và thiệt hại cho doanh nghiệp.

Bài 5. Ứng dụng cơ bản Canva và Capcut để tự thiết kế hình ảnh và edit video

Thời gian: 6 giờ

- 5.1 Sử dụng giao diện của Canva và Capcut:

5.2 Cách tạo các đồ họa cơ bản, bao gồm sử dụng các hình dạng, văn bản, biểu tượng, ảnh, màu sắc và font chữ để tạo ra hình ảnh đẹp và chuyên nghiệp.

5.3 Cắt ghép video: cách cắt ghép video, chèn âm thanh, hiệu ứng chuyển cảnh và các phần mềm giả lập như cắt kích thước, tăng tốc độ hay chuyển độ sáng tối của video.

5.4 Xử lý âm thanh: cách chỉnh sửa và xử lý âm thanh trong video, bao gồm tăng giảm âm lượng, thêm nhạc nền và hiệu ứng âm thanh để tạo ra video chất lượng.

5.5 Hiểu các chuẩn định dạng hình ảnh và video: các định dạng hình ảnh và video để có thể xuất ra các file ảnh hoặc video phù hợp cho nhu cầu của mình.

5.6 Sáng tạo và khả năng tư duy: Để tạo ra những hình ảnh và video độc đáo và thu hút

Bài 6. Các kỹ năng và thiết bị cần thiết cho livestream, các bước xây dựng 1 livestream thành công

Thời gian: 6 giờ

6.1 Chuẩn bị kịch bản cho livestream: kế hoạch cho nội dung, định hình thời gian, chuẩn bị nội dung, vật dụng cần thiết, và các câu hỏi trả lời cho khán giả.

6.2 Thiết bị cần thiết cho livestream :

6.3 Sử dụng các công cụ livestream:

6.4 Các chiến lược livestream nâng cao cảm xúc của người xem

6.5 Phân tích kết quả livestream:

Bài 7. Chăm sóc khách hàng khi kinh doanh online và xử lý khủng hoảng truyền thông trên mạng xã hội

Thời gian: 6 giờ

7.1 Phân tích và đánh giá các thông tin khách hàng: Hiểu rõ nhu cầu, sở thích, thói quen và phản hồi của khách hàng

7.2 Kỹ năng giao tiếp: Kỹ năng giao tiếp và thuyết phục là rất quan trọng trong việc chăm sóc khách hàng.

7.3 Ứng dụng các công cụ rep inbox, chăm sóc khách hàng tự động trên các mạng xã hội và sàn TMĐT, các công cụ quản lý quan hệ khách hàng (CRM) để đáp ứng nhanh chóng và chuyên nghiệp với các yêu cầu của khách hàng.

7.4 Kỹ năng xử lý khủng hoảng: cách xử lý các tình huống khẩn cấp, khi gặp phải các bình luận tiêu cực hoặc phàn nàn của khách hàng trên mạng xã hội.

7.5 Kỹ năng tổ chức và quản lý các hoạt động chăm sóc khách hàng một cách chuyên nghiệp và hiệu quả để đảm bảo sự hài lòng của khách hàng. Kiến thức về phân tích dữ liệu: Phân tích dữ liệu từ khách hàng

Kiểm tra cuối khóa

Thời gian: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn đun

1 . Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Bàn ghế giảng viên, bảng, máy chiếu, bút bảng.

2. Trang thiết bị máy móc

Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ hóa chất cho các bài thực hành

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

Tài liệu tham khảo

1. "Influence: The Psychology of Persuasion" của Robert Cialdini
2. "Epic Content Marketing" của Joe Pulizzi
3. "Digital Marketing for Dummies" của Ryan Deiss và Russ Henneberry
4. "Youtility: Why Smart Marketing Is About Help Not Hype" của Jay Baer
5. "Optimize: How to Attract and Engage More Customers by Integrating SEO, Social Media, and Content Marketing" của Lee Odden
6. "Social Media Marketing Workbook: How to Use Social Media for Business" của Jason McDonald

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP

Mã mô đun: MD23

Thời gian mô đun: 360 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 360 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- *Vị trí:* Thực tập nghề nghiệp là nội dung quan trọng trong chương trình đào tạo, được thực hiện sau khi người học có đủ kiến thức, kỹ năng cần thiết để có thể thực hiện một số công việc hoặc cùng tham gia đảm nhận một nhiệm vụ hoặc một vị trí việc làm cụ thể của ngành/ngành đào tạo tại doanh nghiệp thực tế.

- *Tính chất:* Đây là nội dung học tập bắt buộc trong chương trình đào tạo. Người học được đào tạo bằng cách tham gia làm việc dưới sự hướng dẫn của người đang hành nghề hoặc có kinh nghiệm làm nghề tại doanh nghiệp cụ thể. Việc tổ chức thực tập nghề nghiệp có thể diễn ra trong suốt quá trình thực hiện chương trình đào tạo. Người học có thể được thực tập tại nhiều doanh nghiệp khác nhau và tham gia làm việc ở nhiều vị trí công việc khác nhau của nghề. Thời gian thực tập được tích lũy cho đến khi đủ thời lượng qui định trong chương trình đào tạo.

II. MỤC TIÊU CỦA MÔ ĐUN

Sau khi hoàn thành chương trình Thực tập nghề nghiệp người học có khả năng:

- Khái quát được tình hình chung của đơn vị thực tập;
- Vận dụng kiến thức, kỹ năng thực hành đã được học tại trường, được hướng dẫn tại đơn vị thực tập, kết hợp với năng lực của bản thân, thực hiện được các công việc tại các vị trí việc làm sau:

+ Nhân viên phụ bếp (vệ sinh dụng cụ, sơ chế nguyên liệu, sắp xếp và chuẩn bị dụng cụ chế biến,...)

+ Nhân viên chế biến trực tiếp các món ăn Việt, Á, Âu, các món bánh và món tráng miệng, pha chế các loại thức uống cơ bản

- Giải quyết được các tình huống phát sinh liên quan đến bản thân tại cơ sở thực tập;

- Thực hiện báo cáo thực tập đáp ứng được các yêu cầu cụ thể mà giáo viên hướng dẫn quy định;

- Rèn luyện kỹ năng chuyên môn thực tiễn cũng như về phong cách làm việc tại đơn vị thực tập;

- Rèn luyện ý thức chấp hành kỷ luật lao động, trách nhiệm khi thực hiện công việc, thái độ giao tiếp với mọi người, phát huy tinh thần học hỏi, chủ động sáng tạo trong việc thực hiện và giải quyết các vấn đề của thực tiễn nghề nghiệp.

III. NỘI DUNG CỦA MÔ ĐUN

- Tùy từng đợt thực tập, nội dung Thực tập nghề nghiệp là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường, được hướng dẫn tại thực tế, chủ yếu là những kỹ năng nghề nghiệp cần có để đảm nhận các vị trí công việc thực tế của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tùy theo thời gian thực tập mỗi đợt và lượng kiến thức người học đã được học tại trường trước khi đi thực tập, giáo viên phối hợp với cán bộ hướng dẫn tại cơ sở sẽ lựa chọn nội dung cụ thể cho từng đợt thực tập.

- Trong thời gian thực tập, người học cần được tham gia và được thực hiện các công việc tại cơ sở tùy từng điều kiện thực tế để đạt được mục tiêu đề ra.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Cơ sở/địa điểm thực tập

Các nhà hàng, khách sạn, nhà nghỉ, kể cả khách sạn, nhà hàng cao cấp, công ty du lịch, căng tin, các cơ sở dịch vụ khác liên quan đến hoạt động ăn uống, chế biến món ăn, chế biến bánh và món tráng miệng,...

2. Trang thiết bị máy móc

Tùy vào điều kiện tại đơn vị thực tập và nội dung của mỗi đợt thực tập mà người học cần được trang bị máy móc thiết bị phù hợp.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Bản giao nhiệm vụ của giáo viên cho người học tùy theo từng cơ sở thực tế mà người học tham gia.

- Sổ nhật ký thực tập của người học do giáo viên biên tập phù hợp với cơ sở đến thực tập.

- Sổ theo dõi đào tạo tại doanh nghiệp

- Các dụng cụ, nguyên vật liệu có tại cơ sở cần thiết cho hoạt động thực tập nghề nghiệp của người học

- Và các tài liệu, bài giảng, giáo trình hoặc tài liệu kỹ thuật tại đơn vị thực tập liên quan

4. Điều kiện khác

- Có các cơ quan, xí nghiệp, phân xưởng, nhà máy, các doanh nghiệp, cơ sở, tổ chức phù hợp với nghề đồng ý nhận người học thực tập và có công việc phù hợp cho người học thực tập tại đơn vị. Đồng thời có các điều kiện đáp ứng điều kiện thực tập do nhà trường đề ra.

- Địa điểm thực tập được lựa chọn trước khi thực tập ít nhất là 01 tháng. Trong quá trình thực tập tại cơ sở (kể cả trường hợp giao cho người của cơ sở), cần có sự giám sát của khoa, bộ môn, giáo viên.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

- Phương pháp đánh giá mô đun Thực tập nghề nghiệp có thể lựa chọn một hoặc kết hợp các hình thức như:

+ Giáo viên trực tiếp đánh giá tại cơ sở thông qua theo dõi, quan sát, phát vấn quá trình thực hiện công việc của người học kết hợp với thăm dò ý kiến đánh giá của người hướng dẫn tại cơ sở;

+ Giáo viên hướng dẫn công nhận kết quả nhận xét, đánh giá của cán bộ hướng dẫn tại cơ sở thực tập và thực hiện quy định theo đúng quy định.

+ Việc tổ chức Thực tập nghề nghiệp có thể được thực hiện thành nhiều đợt. Giáo viên hướng dẫn có trách nhiệm tổng hợp kết quả đánh giá của các đợt thực tập thành các

cột điểm cuối cùng theo hệ số tương thích với số tín chỉ của đợt thực tập (gọi tắt là hệ số tín chỉ). Lưu ý: 1 tín chỉ = 45 giờ thực tập).

- Các cột điểm cuối cùng của mô đun Thực tập nghề nghiệp bao gồm:

a/ *Điểm kỷ luật* (tương ứng với điểm kiểm tra hệ số 1): Là trung bình cộng các điểm kỷ luật của tất cả các đợt thực tập theo hệ số tín chỉ.

b/ *Điểm chuyên cần* (tương ứng với điểm kiểm tra hệ số 2): Là trung bình cộng các điểm chuyên cần của tất cả các đợt thực tập theo hệ số tín chỉ.

c/ *Điểm chuyên môn nghề nghiệp* (tương ứng với điểm thi kết thúc mô đun): Là trung bình cộng các điểm chuyên môn của tất cả các đợt thực tập theo hệ số tín chỉ.

- *Điểm tổng kết mô đun*: Được tính theo quy chế đào tạo hiện hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng học phần Chương trình Thực tập nghề nghiệp được áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Kỹ năng nghề nghiệp
- Ý thức, tác phong của người lao động.

4. Tài liệu tham khảo

Các tài liệu liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn