

CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

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

Tên ngành/ngành: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Trình độ đào tạo: Sơ cấp, Bậc 2

Loại hình đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Người lao động có sức khỏe, trình độ học vấn phù hợp với nghề cần học.

Thời gian đào tạo: 3-6 tháng

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Chứng chỉ sơ cấp.

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo sơ cấp, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được đào tạo trong thời gian 6 tháng. Học viên sau khi hoàn thành chương trình khóa học được trang bị kiến thức và kỹ năng của 09 mô đun bao gồm: An toàn lao động trong nhà bếp, Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn, An toàn vệ sinh thực phẩm, Kỹ thuật cắt tỉa rau quả, Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản, Chế biến món ăn Việt cơ bản, Chế biến món ăn Á cơ bản, Chế biến món ăn Âu cơ bản, Pha chế đồ uống.

Sau khi hoàn thành chương trình học viên được cấp chứng chỉ sơ cấp, bậc 2 và 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.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1 Kiến thức

+ Trình bày được phương pháp xác định chất lượng thực phẩm, phương pháp bảo quản các loại thực phẩm giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Hiểu rõ những kiến thức về dinh dưỡng và phương pháp xây dựng thực đơn để có thể tạo nên những thực đơn hoàn thiện từng bữa ăn cho từng nhóm đối tượng khách hàng khác nhau.

+ Nắm được kiến thức về nguyên liệu, hình khối cũng như quy trình kỹ thuật cắt thái, tía hoa, trang trí món ăn và cắm hoa.

+ Hiểu rõ quy trình chế biến các món ăn Bắc, Trung, Nam, các món ăn Huế, các món ăn Á, Âu cơ bản, chế biến bánh và món ăn tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của từng vùng miền.

+ Vận dụng các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng ngừa cháy nổ, cũng như các phương pháp sơ cứu trong quá trình chế biến món ăn tại nhà bếp.

1.2.2 Kỹ năng

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu

từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Nhận biết, thông hiểu, vận dụng và chế biến được một số món ăn Huế, Việt Nam và các món Á, Âu cơ bản, chế biến bánh và món tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

+ Hình thành cho học viên các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn ở khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác.

+ Hình thành cho học viên khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản.

+ Học viên có khả năng tìm việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp học viên có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, phụ bếp, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính...; hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

Học viên có khả năng làm việc độc lập, theo nhóm hoặc tham gia làm việc tại các nhà hàng, khách sạn. Tự học tập để nâng cao tay nghề, có thể khởi nghiệp mở kinh doanh nhà hàng món ăn Việt, Á, Âu, tiệm bánh, quán thức uống hoặc có thể học liên thông lên trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

- Số lượng môn học, mô đun: 9

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 570 giờ (25 tín chỉ)

- Khối lượng lý thuyết: 140 giờ (24,6%);

- Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 430 giờ (75,4%);

3. 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
MĐ01	An toàn lao động trong nhà bếp	2	30	30	0
MĐ02	Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn	2	45	15	30
MĐ03	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	30	30	0
MĐ04	Kỹ thuật cắt tía rau quả	3	75	10	65
MĐ05	Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản	4	90	15	75
MĐ06	Chế biến món ăn Việt cơ bản	3	75	10	65
MĐ07	Chế biến món ăn Á cơ bản	3	75	10	65
MĐ08	Chế biến món ăn Âu cơ bản	3	75	10	65
MĐ09	Pha chế đồ uống	3	75	10	65
	TỔNG CỘNG	25	570	140	430

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, KỸ NĂNG NGHỀ:

(Có phụ lục chương trình chi tiết kèm theo)

5. ĐỘI NGŨ GIÁO VIÊN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

<i>TT</i>	<i>Họ và tên</i>	<i>Trình độ, ngành, nghề được đào tạo</i>	<i>Trình độ nghiệp vụ sư phạm</i>	<i>Trình độ kỹ năng nghề</i>	<i>Môn học/mô đun được phân công giảng dạy</i>
1	Nguyễn Thị Phương Nga	CN. Công nghệ thực phẩm – Sinh học	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 2	Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản
2	Nguyễn Thị Hồng Yến	Ths. Công nghệ Hoá học	CC sư phạm dạy nghề		An toàn lao động trong nhà bếp
3	Nguyễn Thị Bích Thảo	Ths. Công nghệ thực phẩm và đồ uống	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 2	Pha chế đồ uống
4	Lê Văn Luận	Ths. Công nghệ sau thu hoạch	CC sư phạm dạy nghề		An toàn vệ sinh thực phẩm
5	Lê Thị Xuân	Ths. Khoa học (Hoá học)	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 2	Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn
6	Ngô Thị Thêu	Ths. Chất lượng và môi trường trong sản phẩm chăn nuôi, CN. Công nghệ chế biến thủy sản	CC sư phạm dạy nghề		An toàn vệ sinh thực phẩm
8	Trương Thị Thu Phương	CN. Công nghệ thực phẩm, CNTH. Kỹ thuật chế biến món ăn	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 3	Chế biến món ăn Việt cơ bản, Chế biến món ăn Á cơ bản
9	Đào Thị Hiên	Ths. Công nghệ thực phẩm, KS. Bảo quản chế biến nông sản, CNTH. Kỹ thuật chế biến món ăn	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 3	Chế biến món ăn Âu cơ bản
10	Trần Thị Ngọc Oanh	Ths. Công nghệ thực phẩm, KS bảo quản chế biến,	CC sư phạm dạy nghề	Bậc 3	Kỹ thuật cắt tỉa rau củ

6. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo trình độ sơ cấp nghề KT chế biến món ăn gồm 09 mô đun.

Chương trình biên soạn căn cứ hướng dẫn thông tư số 34/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 12 năm 2018; đảm bảo khối lượng học tập và năng lực của học viên.

6.1. Quy trình đào tạo:

Khóa học được tổ chức tập trung theo lớp, thời gian đào tạo 6 tháng, học viên được cung cấp kiến thức lý thuyết kết hợp với thực hành về nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, mỗi tuần giảng dạy được bố trí học tập 5 ngày, mỗi ngày không quá 8 giờ.

6.2. Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

Hình thức kiểm tra, thời gian làm bài, điều kiện kiểm tra kết thúc môn học, mô đun được quy định cụ thể trong chương trình chi tiết của môn học, mô đun.

Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là kiểm tra viết, vấn đáp, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa một hoặc nhiều các hình thức trên.

Thời gian làm bài kiểm tra kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài kiểm tra đối với các hình thức kiểm tra khác hoặc thời gian làm bài kiểm tra của môn học, mô đun có tính đặc thù của ngành đào tạo được nêu cụ thể trong mỗi chương trình chi tiết môn học, mô đun.

6.3. Điều kiện xét, công nhận tốt nghiệp

Điều kiện được công nhận tốt nghiệp, cấp chứng chỉ nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của Trường.

Học viên được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số môn học, mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;
- Điểm các mô đun: Chế biến món ăn Á cơ bản; Chế biến món ăn Âu cơ bản; thuộc khối các môn học, mô đun chuyên môn trong chương trình đào tạo phải đạt từ C- trở lên;
- 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;

6.4. Các chú ý khác

Các môn học có thể tổ chức giảng dạy tập trung tại các phòng học lý thuyết hay trực tuyến, ngoại trừ mô đun Kỹ thuật cắt tỉa rau quả, Chế biến món ăn Việt, Chế biến món ăn Á, Chế biến món ăn Âu, Chế biến bánh và món tráng miệng, Pha chế đồ uống được tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành để đảm bảo đầy đủ các điều kiện trang thiết bị giảng dạy.

Các môn học/mô đun trong chương trình đào tạo, tùy theo điều kiện thực tế, có thể bố trí đào tạo trực tuyến gián tiếp nhưng không quá 30% tổng thời lượng của mô đun và nội dung đào tạo trực tuyến được ghi cụ thể trong chương trình chi tiết của từng mô đun.

PHỤ LỤC
CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC,
MÔ ĐUN

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ BẾP

Tên môn học: An toàn lao động trong nhà bếp

Mã mô đun: MĐ01

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

Kiểm tra/Thi kết thúc môn học: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- *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 MÔN HỌC

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 MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

stt	Tên các chương	Thời gian (giờ)		
				<i>Bài tập/Thực hành</i>

		Tổng số	Lý thuyết	<i>Bài tập, thảo luận</i>	<i>Thí nghiệm/ Thực hành tại trường</i>	<i>Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề</i>	Thi/ Kiểm tra
1	Chương 1- Những vấn đề chung về khoa học bảo hộ và vệ sinh lao động	8	8				
2	Chương 2- Giới thiệu về các tai nạn trong nhà bếp	6	6				
3	Chương 3- An toàn điện trong nhà bếp	7	6				1
4	Chương 4- An toàn phòng chống cháy, nổ trong nhà bếp	6	6				
5	Hướng dẫn ôn tập	2	2				
6	Thi kết thúc môn học	1	1				1
	Cộng	30	28				2

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

2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Những vấn đề chung về khoa học bảo hộ và vệ sinh lao động *Thời gian: 8 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;

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

Chương 2 . Giới thiệu về các tai nạn lao động trong nhà bếp *Thời gian: 6 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

Chương 3. An toàn điện trong nhà bếp

Thời gian: 7 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

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

Thời gian: 6 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: 2 giờ

Kiểm tra/Thi kết thúc môn học

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

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 MÔN HỌC

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 MÔN HỌC

DINH DƯỠNG VÀ XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tên môn học: Dinh dưỡng và xây dựng thực đơn

Mã mô đun: MĐ02

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 26 giờ;

Thi kết thúc môn học: 4 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- *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 MÔN HỌC

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 MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

stt	Tên các chương	Thời gian (giờ)					Thi/Kiểm tra
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực	
	Phần 1. Dinh dưỡng thực phẩm						
1	Chương 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm	9	3	6			
2	Chương 2. Cân đối dinh dưỡng trong khẩu phần	10	3	7			1
	Phần 2. Xây dựng thực đơn						
3	Chương 3. Khái quát chung về xây dựng thực đơn	9	3	6			
4	Chương 4. Phương pháp xây dựng thực đơn	10	4	7			1
7	Hướng dẫn ôn tập	2	2				
8	Kiểm tra kết thúc MH	2					2
	Tổng cộng	45	15	26			4

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

2. Nội dung chi tiết

Phần 1. Dinh dưỡng thực phẩm

Chương 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm

Thời gian: 9 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...)

Chương 2. Cân đối dinh dưỡng trong khẩu phần ăn

Thời gian: 10 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

Chương 3. Khái quát chung về xây dựng thực đơn

Thời gian: 9 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

Chương 4. Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 10 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 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	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 MÔN HỌC

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

- Phân 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 Yên 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.

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 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 hoặc môn học có nội dung, khối lượng tương đương 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 hoặc lớn hơn ở trình độ Trung cấp hoặc cao hơn căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ

Được miễn học một phần nội dung học tập trong môn học và phải tham gia thi kết thúc môn học trong trường hợp đã học nội dung đó trong chương trình khác nhưng chưa dự thi kết thúc môn học hoặc thời lượng và nội dung môn học trước đây chưa phù hợp với thời lượng và nội dung của môn học trong chương trình đào tạo hiện hành

5. Ghi chú và giải thích:

Tùy theo điều kiện thực tế, môn học này có thể bố trí đào tạo trực tuyến gián tiếp với 20% tổng thời lượng của môn học, gồm các nội dung sau:

Chương 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm	: 3 giờ
Chương 2. Cân đối dinh dưỡng trong khẩu phần	: 3 giờ
Chương 3. Khái quát chung về xây dựng thực đơn	: 3 giờ
Chương 4. Phương pháp xây dựng thực đơn	: 3 giờ

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Tên môn học: An toàn vệ sinh thực phẩm

Mã mô đun: MĐ03

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	Thời gian (giờ)					Thi/Kiểm tra
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực	
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 môi nguy vật lý
 - 4. Môi nguy sinh học
 - 4.1. Khái niệm
 - 4.2. Nguồn lây nhiễm
 - 4.3. Các môi nguy sinh học
 - 4.4. Kiểm soát môi nguy sinh học
 - 5. Môi nguy hóa học
 - 5.1. Khái niệm
 - 5.2. Nguồn lây nhiễm
 - 5.3. Các môi nguy hóa học
 - 5.4. Kiểm soát môi nguy hóa học
 - 6. Môi nguy chất gây dị ứng
 - 7. Môi nguy thực phẩm nhiễm chất phóng xạ
 - 8. Môi 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 Thực 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, thi phạ... 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 Thực 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.

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 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 hoặc môn học có nội dung, khối lượng tương đương 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 hoặc lớn hơn ở trình độ Trung cấp hoặc cao hơn căn cứ và Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ

Được miễn học một phần nội dung học tập trong môn học và phải tham gia thi kết thúc môn học trong trường hợp đã học nội dung đó trong chương trình khác nhưng chưa dự thi kết thúc môn học hoặc thời lượng và nội dung môn học trước đây chưa phù hợp với thời lượng và nội dung của môn học trong chương trình đào tạo hiện hành

5. Ghi chú và giải thích:

Tùy theo điều kiện thực tế, môn học này có thể bố trí đào tạo trực tuyến gián tiếp với 20% tổng thời lượng của môn học, gồm các nội dung sau:

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

Chương 4. Thực hành tốt an toàn vệ sinh thực phẩm: 3 giờ

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU QUẢ

Tên mô đun: Kỹ thuật cắt tỉa rau quả

Mã mô đun: MĐ04

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

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)					
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			Thi/Kiểm tra kết thúc
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề	
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	0	52	0	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 tía rau quả trong chế biến món ăn
2. Nguyên liệu rau quả dùng cắt tía
 - 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 tỉa con tôm, con cá, hoa từ ớt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa con tôm, con cá, hoa từ ớt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa 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 tỉa 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. Tỉa con cá từ ớt
 - 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con cá ớt
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa con cá ớt
 - 1.3. Tỉa cá từ ớt
 - 1.4. Hoàn thiện cá ớt
2. Tỉa con tôm từ ớt
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con tôm ớt
 - 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa 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 lúa dưa leo
- 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia lá lúa dưa leo
- 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tia lá lúa dưa leo
- 1.3. Xác định độ dài mẫu tia lá lúa dưa leo
- 1.4. Tạo cánh mẫu tia lá lúa dưa leo
- 1.5. Xếp hình lá lúa dưa leo
- 2. Cắt tia hoa ly dưa leo
- 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa ly dưa leo
- 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa ly dưa leo
- 2.3. Xác định độ dài mẫu tia 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 tia hoa đồng tiền dưa leo
- 3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tia hoa đồng tiền dưa leo
- 3.2. Lựa chọn nguyên liệu tia hoa đồng tiền dưa leo
- 3.3. Xác định độ dài mẫu tia 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 tia hoa hồng, con thiên nga từ cà chua

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tia 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 hồng, 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 quăn vỏ cà chua
 - 1.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng quăn vỏ cà chua
 - 1.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa hồng quăn vỏ cà chua
 - 1.3. Tạo cánh hoa hồng quăn vỏ cà chua
 - 1.4. Hoàn thiện hoa hồng quăn vỏ cà chua
2. Tỉa hoa hồng quăn lát cà chua
 - 2.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa hoa hồng quăn lát cà chua
 - 2.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa hồng quăn lát cà chua
 - 2.3. Tạo cánh hoa hồng quăn lát cà chua
 - 2.4. Hoàn thiện hoa hồng quăn lát cà chua
3. Tỉa con thiên nga từ cà chua
 - 3.1. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị tỉa con thiên nga cà chua
 - 3.2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa con thiên nga cà chua
 - 3.3. Pha khối mẫu tỉa 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 tỉa hoa hồng củ cải, cà rốt

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa hoa hồng củ cải, cà rốt;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa hoa hồng củ cải, cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa 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 hồng, nguyên nhân và cách khắc phục khi thực hiện cắt tỉa 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 tỉa hoa hồng củ cải, cà rốt
2. Lựa chọn nguyên liệu tỉa hoa hồng củ cải, cà rốt
3. Tỉa cánh hoa hồng củ cải, cà rốt
4. Hoàn thiện hoa hồng củ cải, cà rốt
5. Trang trí đĩa

Bài 9. Cắt tỉa hoa đồng tiền bí đỏ

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên liệu và dụng cụ dùng trong cắt tỉa hoa đồng tiền bí đỏ;
- Sử dụng các dụng cụ dùng trong các bài thực hành cắt tỉa hoa đồng tiền bí đỏ cà rốt đúng kỹ thuật;
- Thực hiện được thao tác cắt tỉa 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 tỉa 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 tỉa	cái	19
2	Bộ tỉa rau củ chuyên dụng	Bộ	02
3	Bộ tỉa rau củ thông thường (loại đỏ)	Bộ	20
4	Dĩa sứ trắng tròn trang trí	Cái	10
5	Dĩa 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 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 để 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.

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập:

Miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập khi người học đã hoàn thành mô đun Kỹ thuật cắt tỉa rau quả 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 hoặc lớn hơn ở trình độ sơ cấp trở lên căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ.

6. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Để thuận tiện trong công tác chuẩn bị nguyên phụ liệu, sử dụng nguyên phụ liệu một cách hợp lý và đồng thời tạo điều kiện rèn luyện kỹ năng nghề cho sinh viên nên tiến hành bố trí mô đun học liên tục theo hình thức cuốn chiếu.

Tùy theo điều kiện thực tế, mô đun có thể bố trí học trực tuyến nhưng không quá 30% tổng thời lượng của mô đun. Nội dung đào tạo trực tuyến sẽ được bố trí 15h ở các bài: bài 6, 3h của bài 7 bài 10 và kiểm tra

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG CƠ BẢN

Tên mô đun: Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản

Mã mô đun: MĐ05

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

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)					
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			Thi/Kiểm tra kết thúc
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nhỏ	
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		
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

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)					
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			Thi/Kiểm tra kết thúc
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề	
	Tổng cộng	90	30	0	52	0	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

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

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

TT	Thiết bị , máy móc	Số lượng
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 phớt bột	Cái	2
12	Ấu inox	Cái	06
13	Thau đựng	cái	4
14	Ly/hộp đựng bánh Flan/panna cotta	Cái	20
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

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
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
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

- Phần 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

- Phần 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

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập mô đun 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 mô đun Chế biến bánh và món tráng miệng 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.

6. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Nội dung đào tạo trực tuyến được bố trí ở bài 8 (4 tiết/ 14 tiết), bài 9 (2 tiết/ 8 tiết), bài 11 và kiểm tra mô đun của chương trình môn học.

Để thuận tiện trong công tác chuyển bị nguyên phụ liệu, sử dụng nguyên phụ liệu một cách hợp lý và đồng thời tạo điều kiện rèn luyện kỹ năng cho sinh viên nên tiến hành bố trí mô đun học liên tục theo hình thức cuốn chiếu.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT CƠ BẢN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Việt cơ bản

Mã mô đun: MĐ06

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	Bài tập/Thực hành			Thi/Kiểm tra
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề	
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 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	10	52	0	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

Thời gian: 4 giờ

Bài 11. Chế biến cá hấp

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
Hướng dẫn ôn thi kết thúc mô đun
Kiểm tra kết thúc mô đun

Thời gian: 4 giờ
Thời gian: 4 giờ
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
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)

TT	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, xúng 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	Cái	04

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
	vắt...)		
15	Đũa, muỗng, 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, muỗng, nĩa...)	Bộ	10
21	Thẻ màu, giấy roki, giấy A4, bút xóa, bút viết bảng	Bộ	10
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, cắt 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]. Tiêu Thị Chơ (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.

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập:

- Miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập khi người học đã hoàn thành mô đun Chế biến món Việt ở trình độ trung cấp hoặc tương đương trở lên 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) bằng hoặc lớn hơn, 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 mô đun, tham gia học bổ sung phần nội dung còn thiếu và phải tham gia thi kết thúc mô đun khi người học đã hoàn thành mô đun Chế biến món Việt ở trình độ thấp hơn trung cấp hoặc từ trung cấp trở lên mà có số tín chỉ (hoặc số giờ) ít hơn 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 căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ.

6. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Mô đun Chế biến món Việt cơ bản được bố trí giảng dạy trực tuyến gián tiếp 20% tổng thời lượng (15 giờ) ở các nội dung sau:

+ Bài 1: Giới thiệu chung về chế biến món ăn Việt (5 giờ)

+ Bài 2. Bố trí nhà bếp và vận hành, sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ (5 giờ)

+ Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu trong chế biến món ăn Việt (5 giờ).

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á CƠ BẢN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Á cơ bản

Mã mô đun: MD07

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 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; 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)					Kiểm tra/thi
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập	
	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)		
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)		

stt	Tên các bài	Thời gian (giờ)					
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/Thực hành			Kiểm tra/thi
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm/ Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực hành nhà	
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 Gimhap (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	0	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 Gimhap 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

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
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 tỉa 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
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

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
31	Chén sứ trắng vuông	Cái	05
32	Chén sứ hai quai trắng	Cái	02
33	Đĩa tròn trắng 16 – 18	Cái	10
34	Đĩa xoài 12	Cái	10
35	Đĩa xoài 10	Cái	10
36	Đĩa chữ nhật 20x30	Cái	05
37	Đĩa vuông 26	Cái	05
38	Đĩa tròn 30	Cái	10
39	Đĩa 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
56	Cây đánh vây	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 bọt 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, muỗng)	bộ	02
67	Kẹp gấp đồ nóng	cái	02
68	Mành cuộn sushi/gimbap	cái	08
69	Đá mài dao	cái	10
70	Kệ inox 5 tầng	cái	06

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
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	Dép bít mũi	đôi	20
89	Ghế nhựa	cái	20
90	Bao đựng rác	cuộn	01
Nguyên vật liệu các bài thực hành			
1	Bột mì	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

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
22	Mè trắng	G	50
23	Mè đen	G	70
24	Bột thịt gà	G	100
25	Mạch nha	G	150
26	Nước tương (Xì 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 bản	G	50
32	Dầu ớt	MI	100
33	Nước tương Nhật	G	200
34	Giấm Nhật	MI	250
35	Xì 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
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	bình	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	bình	0,5

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
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 rom	kg	0,3
75	Lá dứa	kg	0,05
76	Ốt sùng	kg	1
77	Ốt hiểm	kg	0,02
78	Cà chua bi	kg	0,3
79	Ngò rí	kg	0,1
80	Ngò gai	kg	0,01
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	Ốt 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

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
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
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 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 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 trù 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. 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 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 Chơ (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn toàn tập*, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[2]. Thanh Nguyên, Triệu Thị Chơ (2016), *Sushi-com cuộn*, Nhà xuất bản Phụ nữ

[3]. Giáo trình *Nghiệp vụ 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, Ưng Thị Toan (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.

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập:

- Miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập khi người học đã hoàn thành mô đun Chế biến món Á ở trình độ trung cấp hoặc tương đương trở lên 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) bằng hoặc lớn hơn, 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 mô đun, tham gia học bổ sung phần nội dung còn thiếu và phải tham gia thi kết thúc mô đun khi người học đã hoàn thành mô đun Chế biến món Á ở trình độ thấp hơn trung cấp hoặc từ trung cấp trở lên mà có số tín chỉ (hoặc số giờ) ít hơn 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 căn cứ vào Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ.

6. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Mô đun Chế biến món ăn Á cơ bản được bố trí giảng dạy trực tuyến gián tiếp 20% tổng thời lượng (15 giờ) ở các nội dung sau:

- + Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Á (4 giờ)
- + Bài 6. Chế biến món xôi xoài (4 giờ),
- + Bài 10. Chế biến món cơm chiên Dương Châu (4 giờ)
- + Bài 13. Chế biến món Sashimi (3 giờ)

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU CƠ BẢN

Tên mô đun: Chế biến món ăn Âu cơ bản

Mã mô đun: MĐ08

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 học 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 ăn 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 chẻm xốt dấm đen	(4)	(1)	(3)	
18	Bài 18. Chế biến cá hồi xốt chanh dây	(4)	(1)	(3)	
19	Bài 19. Chế biến vịt xốt 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 xốt 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 ăn Âu

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Nêu được nguyên tắc sử dụng dao thớt trong chế biến món ăn 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 cốt 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 ăn 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 gà 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 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 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 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 salat rau hải sản sốt dầu dấm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt dầu dấm và salat rau
3. Công thức chế biến salat rau hải sản sốt dầu dấm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến salat rau hải sản sốt dầu dấm
5. Thực hành chế biến salat rau hải sản sốt dầu dấm

Bài 15. Chế biến salat trái cây sò điệp chiên giòn sốt mayonnaise

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 xalat táo sò điệp

5. Thực hành chế biến xalat táo sò điệp

PHẦN V. CHẾ BIẾN MÓN CHÍNH

Bài 17. Chế biến cá chẻm xốt dấm đen

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến cá chẻm xốt 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 mỳ Ý sốt cà chua thịt bò băm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt cà chua và của món mỳ Ý sốt cà chua thịt bò băm
3. Công thức sốt cà chua và mỳ Ý sốt cà chua thịt bò băm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món mỳ Ý sốt cà chua thịt bò băm
5. Thực hành chế biến mỳ Ý sốt cà chua thịt bò băm

Bài 22. Chế biến mỳ Ý (Pasta) sốt cà chua ớt, cá cơm

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Phân loại được các loại mỳ Ý và trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;
- Nêu được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến món mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm;
- Nêu được công thức chế biến sốt cà chua và mỳ Ý sốt cà ớt, cá cơm;
- Trình bày được các bước chế biến món mỳ 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 mỳ 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 mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
2. Yêu cầu thành phẩm của sốt cà chua và của món mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
3. Công thức sốt cà chua và mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món mỳ Ý sốt cà chua ớt, cá cơm
5. Thực hành chế biến mỳ 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 chần

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò của các nguyên phụ liệu được dùng chế biến trứng chần;
- Nêu được yêu cầu thành phẩm món trứng chần;
- Nêu được công thức chế biến món trứng chần;
- Trình bày được các bước chế biến món trứng chần;
- Chế biến và trình bày được món trứng chần 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 chần
2. Yêu cầu thành phẩm món trứng chần
3. Công thức chế biến món trứng chần
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến món trứng chần
5. Thực hành chế biến trứng chần

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
6	Bút lông	10
7	Giấy khổ 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

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
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	Vi 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 bọt, 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 hương 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 lạt	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 ngò xanh	kg	2
70	Bí ngò 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 mỳ 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 cổ, 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 Cẩm (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.

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập

Nếu người học đã hoàn thành mô đun Chế biến món ăn Âu cơ bản hoặc tương đương tại một 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 (số giờ) tương đương hoặc lớn hơn ở trình độ trung cấp hoặc cao hơn căn cứ và Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ thì được miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập.

6. Ghi chú

Nội dung có thể học online gián tiếp (12 giờ)

1. Bài 1. Giới thiệu chung về chế biến món ăn Âu (4 giờ)
2. Bài 2. Sử dụng thiết bị, dụng cụ chế biến món ăn Âu (4 giờ)
3. Bài 3. Bảo quản nguyên phụ liệu chế biến món Âu (4 giờ)

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

Tên mô đun: Pha chế đồ uống

Mã mô đun: MĐ09

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

stt	Tên các bài	Thời gian học tập (giờ chuẩn)						
		Tổng số	Trong đó:					Thi/ Kiểm tra kết thúc
			Lý thuyết	Thực hành			Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề	
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm / Thực hành tại trường			
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			

stt	Tên các bài	Thời gian học tập (giờ chuẩn)					
		Tổng số	Trong đó:				Thi/ Kiểm tra kết thúc
			Lý thuyết	Thực hành			
				Bài tập, thảo luận	Thí nghiệm / Thực hành tại trường	Bài tập lớn/Tiểu luận/ Thực hành tại cơ sở/ Thực tập nghề	
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 phin	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	0	52	0	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 đồng lương 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 quầy 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 quầy 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

TT	Thiết bị máy móc	Số lượng
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 bọt	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 Hurricance	cái	06
31	Ly Irish	cái	06
32	Ly Pilsner	cái	06
33	Ly Tumber	cái	06
34	Ly Tiara	cái	06

TT	Dụng cụ, nguyên vật liệu	ĐVT	Số lượng
35	Ly Royal	cái	06
36	Ly Martini	cái	06
37	Ly Margarita	cái	06
38	Ly ca quai vuông	cái	06
39	Ly ca quai trái thom	cái	06
40	Ly miệng loe	cái	06
41	Kéo inox	cái	01
42	Dụng cụ khui hộp	cái	01
43	Hộp đựng thủy tinh	cái	10
44	Ống hút nhỏ (màu)	gói	01
45	Ca tạo bột 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	Dứa	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 nhãn 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 Ruhl	ml	500
86	Đá bi	lần	17
87	Ổng 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 Rum, 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 Rum, 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. 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:

- 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

5. Công nhận và miễn trừ nội dung học tập:

Miễn trừ nội dung học tập và bảo lưu kết quả học tập khi người học đã hoàn thành mô đun Pha chế đồ uống hoặc các mô đun tương đương (Barista và Bartender) 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 hoặc lớn hơn ở trình độ sơ cấp/ trung cấp/ cao đẳng hoặc cao hơn căn cứ và Giấy xác nhận kết quả học tập hợp lệ

6. Ghi chú và giải thích (nếu có)

Mô đun Pha chế đồ uống được bố trí giảng dạy trực tuyến gián tiếp 20% tổng thời lượng (15 giờ) ở bài sau: Bài 3, bài 10, bài 12 (2h trực tiếp gián tiếp/6h), 4h kiểm tra.