



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

INFO UTE LIBRARY

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

NẤU ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE CULINARY THEORY

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - Chương trình đào tạo đại học 132TC)



HCMUTE.EDU.VN - THÁNG 9 NĂM 2019

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

-----**-----
*

INFO UTE LIBRARY



HCMUTE

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

NẤU ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE CULINARY THEORY

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - CTĐT đại học 132TC)

HCMUTE.EDU.VN – THÁNG 9 NĂM 2019

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU	4
GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE Library	7
GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN	10
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC	11
GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	40

LỜI NÓI ĐẦU

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Kỹ thuật Nữ Công sẽ được đào tạo, có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp chuyên ngành; có năng lực xây dựng và quản lý bếp công nghiệp; có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

- Có kiến thức nền tảng và lập luận kỹ thuật về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên và chuyên ngành.
- Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thống, nắm vững các thuộc tính chuyên ngành và nâng cao tác phong chuyên nghiệp.
- Phát triển khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỹ năng.
- Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các qui trình thuộc chuyên ngành liên quan phù hợp với bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

Đặc biệt, với phương châm “đào tạo gắn kết với thực tiễn”, Nhà trường luôn tạo cơ hội cho sinh viên được tiếp cận với môi trường thực tế thông qua những chương trình giao lưu học tập trực tiếp ngay tại các doanh nghiệp. Từ đó, sinh viên dần làm quen với môi trường làm việc sau này, nâng cao khả năng cạnh tranh của bản thân.

Sinh viên ngành Kỹ thuật Nữ Công có thể xin việc có thể làm việc ở đâu?

Với vốn kiến thức chuyên ngành và những kỹ năng được trang bị, kỹ sư ngành Kỹ thuật Nữ Công sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau: có thể làm việc tại bếp của các nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; nhân viên tư vấn dinh dưỡng cho các trung tâm dinh dưỡng và bệnh viện; nhân viên phát triển sản phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng giảng dạy tại các trường trung học cơ sở, trung học phổ thông và cơ sở đào tạo Nữ công gia chánh; có khả năng làm chủ các cửa hàng thuộc lĩnh vực ẩm thực và trang trí.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” của sinh viên. Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh đã biên soạn tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học nhằm cung cấp cho sinh viên có thể nghiên cứu, tìm hiểu, học tập về các môn học chuyên ngành.

Tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học ngành “Kỹ thuật Nữ Công” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” sẽ mang đến cho sinh viên nắm được phương pháp học nhanh nhất và đạt hiệu quả.

Mặc dù chúng tôi đã cố gắng, song việc biên soạn tài liệu chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp từ phía người sử dụng để lần biên soạn sau được hoàn chỉnh hơn.

Thư viện ĐHSPTK TP.HCM
028.389 69 920
thuvien@hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
facebook.com/hcmute.lib

GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE LIBRARY

Đồng hành cùng độc giả trên con đường chinh phục tri thức

Nơi cung cấp nguồn lực thông tin khoa học kỹ thuật và giáo dục phục vụ cho nhu cầu đào tạo của Nhà trường.

Cung cấp thông tin

- ✓ Nội dung phong phú
- ✓ Đa dạng loại hình
- ✓ Cập nhật thường xuyên

Hình thức phục vụ

- ✓ Đọc tại chỗ
- ✓ Mượn về nhà
- ✓ Khai thác tài nguyên số 24/24
- ✓ Các dịch vụ học tập trực tuyến

Các loại hình dịch vụ

1. Phục vụ trực tiếp tại thư viện: được hướng dẫn tận tình với hệ thống phòng đọc & Giáo trình mở, có thể tìm đọc tài liệu dạng giấy, CD-ROM, CSDL trực tuyến,...
2. Hỗ trợ công tác biên soạn xuất bản giáo trình và tài liệu học tập, kỹ yếu hội thảo (phục vụ hoạt động NCKH, chương trình đào tạo 150 tín chỉ, bổ sung hồ sơ xét các chức danh khoa học,...).
3. Thiết kế website phục vụ hoạt động học tập, nghiên cứu khoa học, hội thảo: Xây dựng template chung, Thiết lập các trang con (sub pages), Cấp quyền và chuyển giao quyền quản trị trang con.
4. Xuất bản kỹ yếu hội thảo: Tư vấn, thiết kế, dàn trang, Thiết kế các hình ảnh, nhãn hiệu liên quan đến hội nghị (logo hội nghị, banner, poster...), Đăng ký và xin giấy phép xuất bản kỹ yếu, Giám sát các tài liệu liên quan đến chương trình như thư, thông tin hội nghị, tài liệu tham khảo,...
5. Xây dựng các sản phẩm phục vụ hội thảo và các hoạt động học tập: CD-ROM chương trình và kỹ yếu, Ứng dụng tự chạy giới thiệu tài liệu, ghi đĩa CD- ROM, DVD, USB,...
6. Cung cấp thông tin theo yêu cầu (danh mục tài liệu, tài liệu chuyên ngành, kết quả nghiên cứu khoa học, tiêu chuẩn, phát minh sáng chế...).
7. Mô tả, tạo và chọn danh mục “Tài liệu tham khảo” cho luận văn, luận án, đề tài nghiên cứu khoa học theo chuẩn quốc tế.
8. Chuyển dạng tài liệu (từ tài liệu dạng giấy sang file PDF, từ file PDF sang file Word).
9. Cung cấp các thiết bị hỗ trợ cho việc học tập và nghiên cứu,...
10. Hỗ trợ, tư vấn và phối hợp với Thư viện các trường trong việc phát triển các sản phẩm đặc thù của từng đơn vị.

Với nhiều hình thức phục vụ phong phú, thuận tiện cho người học **NGUỒN TÀI NGUYÊN THÔNG TIN**

- CSDL Giáo trình và Tài liệu học tập
- CSDL Sách tham khảo Việt văn
- CSDL Luận văn, Luận án
- CSDL Sách tham khảo Ngoại văn
- CSDL các bài báo khoa học (các bài báo nghiên cứu của học viên theo chương trình đào tạo sau đại học được đăng trên các tạp chí chuyên ngành)

Địa chỉ liên hệ:

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh,
Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh chiểu, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (+84 028) 3896 9920, 3721223 (nội bộ 8223)

Email: thuvienspkt@hcmute.edu.vn

<http://thuvien.hcmute.edu.vn>

<http://thuvienso.hcmute.edu.vn>

GIỚI THIỆU CÁC WEBSITE PHÁT HÀNH UTE EBOOK

“*UTE EBOOK*” là những tác phẩm chỉ có thể dùng các công cụ điện tử như máy vi tính, máy trợ giúp kỹ thuật số cá nhân (thiết bị đọc, máy tính bảng và điện thoại thông minh như iPhone, iPad, Samsung Galaxy, HTC Tablet,...) để xem, đọc, và truyền tải.

“*UTE EBOOK*” là hệ thống phân phối sách điện tử, cung cấp đến người dùng các nội dung sách, giáo trình, truyện, tạp chí, tài liệu, chuyên đề và các thể loại văn bản đọc, audio khác trên di động, thông qua các kênh website, wapsite và client giúp khách hàng có thể cập nhật thông tin kiến thức mọi lúc mọi nơi.

Stt	Tên đơn vị phát hành	Website	Truy cập nhanh kho giáo trình
1	Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh	https://sachweb.com	https://bit.ly/2LSRzXU
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	http://sachbaovn.vn	https://bit.ly/2Zx8YZn
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	http://ybook.vn/	https://bit.ly/2GHF21Q
4	Công Ty Cổ Phần	https://read.alezaa.c	https://goo.gl/4MM7

	Dịch Vụ Trực Tuyến VINAPO	om	RM
5	Công Ty Cổ Phần Thương Mại Dịch Vụ Mê Kông COM	http://reader.vinabook.com	https://goo.gl/i6Qpb1
6	Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM	http://thuvien.hcmute.edu.vn/	http://thuvien.hcmute.edu.vn/

DỊCH VỤ HỖ TRỢ XUẤT BẢN ĐIỆN TỬ:

Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí

Nhằm hỗ trợ Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về việc xuất bản giáo trình, tài liệu học tập điện tử nội sinh,... đạt chất lượng cao phục vụ hoạt động đào tạo, giảng dạy; Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh giới thiệu đến Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về “*Chương trình hỗ trợ xuất bản điện tử: Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí*”.

1. Cơ sở xây dựng chương trình:

Căn cứ theo công văn Số: 4301/BGDĐT-GDĐT ngày 20 tháng 9 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc xây dựng và phát triển tài nguyên giáo dục mở tại website: <https://itrithuc.vn>

2. Thời gian triển khai chương trình hỗ trợ

- Giai đoạn 05 năm (Từ ngày 01/10/2019 đến hết ngày 01/10/2024)

3. Tổ chức chương trình

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

4. Đơn vị công bố phổ biến xuất bản phẩm điện tử

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh & Các đơn vị liên kết.
- website: <http://thuvien.hcmute.edu.vn>
- website: <https://itrithuc.vn>
- website các đơn vị liên kết.

5. Cấu trúc của xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh

Xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh có cấu trúc như sau:

- Trang bìa.
- Trang bìa phụ.

- Lời nói đầu: Trình bày đối tượng sử dụng, mục đích yêu cầu khi sử dụng, cấu trúc nội dung, điểm mới của giáo trình, hướng dẫn cách sử dụng, phân công nhiệm vụ của tác giả biên soạn.
- Mục lục.
- Danh mục các từ viết tắt (nếu có).
- Danh mục hình (nếu có)..
- Danh mục bảng biểu (nếu có)..
- Nội dung chính: Trình bày các chương, mục, tiểu mục và nội dung chi tiết của từng chương, mục, tiểu mục, nội dung thảo luận xêmina, câu hỏi ôn tập, bài tập, các nhiệm vụ tự học và tài liệu học tập từng chương.
- Phụ lục (nếu có).
- Tài liệu tham khảo.

6. Để biết thêm thông tin chi tiết Quý Thầy/Cô liên hệ

- Thư viện Trường Đại Học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.
- Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh Chiểu, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.
- Email: luatvt@hcmute.edu.vn; thuvienspkt@hcmute.edu.vn
- Điện thoại: 08.38969920 hoặc 0909836920; 0906836920 (ThS. Vũ Trọng Luật)

Xin trân trọng giới thiệu đến Quý Thầy/Cô!

GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN TÌM KIẾM VÀ SỬ DỤNG HIỆU QUẢ

*Thư viện ĐH SPKT TP. HCM
http://thuvien.hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
028.38969920*

Nhằm tăng cường năng lực nghiên cứu của tập thể giảng viên và sinh viên của nhà trường, từng bước nâng cao chất lượng đào tạo và nâng vị thế của trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh lên tầm cao mới, xứng đáng là một trong những trường đại học hàng đầu của khu vực, nhà trường đã tiến hành mua quyền sử dụng tài khoản truy cập các cơ sở dữ liệu trực tuyến để giảng viên và sinh viên của trường khai thác. Việc khai thác các tư liệu điện tử, các CSDL trực tuyến sẽ góp phần tạo thêm nhiều cơ hội tiếp cận với các kho tư liệu học thuật và nghiên cứu có giá trị cao và được phổ biến trên toàn thế giới.

Để triển khai sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả, Thư viện xin thông báo đến Quý Thầy Cô & Các Bạn Sinh viên về nội dung triển khai và sử dụng CSDL như sau:

Thông tin triển khai sử dụng:

- Truy cập Web, không giới hạn số lượng người sử dụng, hỗ trợ việc truy cập cho 25.000 sinh viên và gần 1.000 giảng viên, cán bộ viên chức của nhà trường.

- **Địa chỉ truy cập:** <http://csdl.hcmute.edu.vn/>

- Sử dụng email do nhà trường cấp để tạo tài khoản đăng ký:

theo địa chỉ email của cán bộ ...@hcmute.edu.vn

theo địa chỉ email của sinh viên ...@student.hcmute.edu.vn

- Hình thức truy cập: Theo IP đăng kí của nhà trường.

- **Lưu ý:** Việc khai thác các CSDL được nhà xuất bản xác minh người dùng với nhiều lớp bảo mật qua dải địa chỉ IP và username/password, quý thầy cô và bạn đọc chỉ có thể khai thác các CSDL này trên hệ thống máy tính được kết nối mạng trong trường.

Thông tin hỗ trợ kỹ thuật:

Trong quá trình sử dụng, quý thầy cô và bạn đọc cần hỗ trợ kỹ thuật xin vui lòng liên hệ:

Cô Trần Thị Ngọc Ý, Số ĐT 0919888975,

email: ytnn@hcmute.edu.vn

Thư viện trân trọng thông báo đến Quý Thầy Cô và Các Bạn Sinh viên biết để sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả.

Trân trọng!

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

NẤU ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE CULINARY THEORY

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt nam; Cung cấp các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, cách lựa chọn thực phẩm, nguyên tắc chế biến, nguyên tắc xây dựng thực đơn, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản của các nước Âu-Á, Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn Âu – Á; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn.

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

TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
TP. HỒ CHÍ MINH
KHOA CÔNG NGHỆ MAY & THỜI TRANG

Ngành đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công
Trình độ đào tạo: Đại học
Chương trình đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công

Đề cương chi tiết môn học

1. Tên học phần: NẤU ĂN VIỆT NAM

Mã học phần: VICT232153

2. Tên Tiếng Anh: VIETNAMESE CULINARY THEORY

3. Số tín chỉ: 3 tín chỉ

4. Phân bố thời gian: (3:0:6) (45 tiết lý thuyết + 30 tiết tự học)

Thời gian học: 15 tuần

5. Các giảng viên phụ trách học phần

1/ GV phụ trách chính:

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

6. Điều kiện tham gia học tập học phần

Môn học trước: không

Môn học tiên quyết: không

Khác: không

7. Mô tả tóm tắt học phần

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt nam; Cung cấp các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, cách lựa chọn thực phẩm, nguyên tắc chế biến, nguyên tắc xây dựng thực đơn, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản của các nước Âu-Á, Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn Âu – Á; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn.

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

8. Mục tiêu Học phần

MỤC TIÊU HỌC PHẦN	MÔ TẢ MỤC TIÊU HỌC PHẦN (HP này trang bị cho sinh viên:)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT
G1	Kiến thức chung về dinh dưỡng và kỹ thuật trong nấu ăn Việt Nam	1.2,1.3
G2	Khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	2.1, 2.3, 2.4, 2.5
G3	Hình thành các nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo	3.1, 3.2, 3.3

	luận giải quyết và trình bày các vấn đề liên quan về nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	
G4	Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6

9. Chuẩn đầu ra của học phần

CĐR HỌC PHẦN		MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	CHUẨN ĐẦU RA CDIO
G1	G1.1	Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong nấu ăn Việt Nam; Âu Á và món ăn chay Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Việt Nam; Âu Á và món ăn chay Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp	1.2
	G1.2	Thiết kế phát triển và thực nghiệm các quy trình chế biến nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	1.3
G2	G2.1	Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Việt Nam; Âu Á và món ăn chay Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm; → môn thực hành	2.1.1, 2.1.4
	G2.3	Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay Phân tích được quy trình nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	2.3.2, 2.3.3
	G2.4	Xây dựng kế hoạch học tập và thái độ học tập phù hợp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	2.4.3, 2.4.6
	G2.5	Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể	2.5.1
	G3	G3.1	Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả.
	G3.2	Thực hiện thuyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến nấu ăn Việt Nam	3.2.3, 3.2.4, 3.2.6

CDR HỌC PHẦN		MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	CHUẨN ĐẦU RA CDIO
	G3.3	Nhận thức được tầm quan trọng của tiếng Anh và nắm được các phương pháp tự học tiếng Anh trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	3.3.1
G4	G4.1	Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.1.1, 4.1.2
	G4.2	Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.2.1, 4.2.2
	G4.3	Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.3.1
	G4.4	Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.4.1, 4.4.3
	G4.5	Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.5.1
	G4.6	Vận hành các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, Âu Á và món ăn chay	4.6.1

10. Nhiệm vụ của sinh viên

- Sinh viên phải tham dự tối thiểu 80% giờ trên lớp.
- Sinh viên hoàn thành các nhiệm vụ, bài tập được giao.

11. Tài liệu học tập

❖ Tài liệu học tập chính

[1] Giáo trình: Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Việt Nam, ĐHSPTK

❖ Sách tham khảo

[2]- Triệu Thị Chơi. Thức ăn Việt Nam, NXB Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh

[3]- Nguyễn Doãn Cẩm Vân, Món ăn chế biến từ cá. NXB Văn hóa Sài gòn

[4]- Hà Nguyễn, Món ngon Hà nội, NXB Thông tin và truyền thông

[5]- Nguyễn Nhã, Độc đáo ẩm thực Huế, NXB Thông tấn

[6]- Bùi Thị Sương, Phở và các món nước, NXB Phụ Nữ

[7]-Bùi Thị Suong, Tinh hoa món cuốn Việt , NXB Phụ Nữ

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

STT	Nội dung	Hình thức	Thời gian TH	Phương pháp đánh giá	Chuẩn đầu ra	% điểm số
BT1	1. Tìm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam qua các thời kỳ lịch sử	Nhóm	Tuần 1	Viết báo cáo	G1.2	
BT2	Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm món ăn ba miền Bắc, Trung, Nam	Nhóm	Tuần 2	Thuyết trình	G1.2 G2.1	
BT3	Hãy tìm hiểu và giới thiệu một món ăn đặc sản theo vùng miền	Cá nhân	Tuần 2	Viết bài báo cáo	G1.2	10%
BT4	Sinh viên hãy nghiên cứu, xây dựng một thực đơn	Cá nhân	Tuần 3-4	TT + sản phẩm	G2.1	10%
BT5	Viết bài về kỹ thuật lựa chọn thực phẩm, đưa ra đề xuất bảo quản trong nấu ăn Việt Nam	Cá nhân	Tuần 6	Viết bài báo cáo	G2.3 G2.4	10%
BT6	Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm	Cá nhân	Tuần 7	Vẽ sơ đồ hoặc biểu đồ	G3.1	10%
BT7	Thực hành nhóm về kỹ năng sử dụng trang thiết bị trong chế biến	Nhóm	Tuần 7	Thảo luận nhóm	G3.1 G3.2	
BT8	Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc	Nhóm	Tuần 9	Bài báo cáo	G3.3	
BT9	Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung	Nhóm	Tuần 10	Bài báo cáo	G3.3	
BT 10	Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam	Nhóm	Tuần 11	Thuyết trình + sản phẩm	G3.3	
BT 11	Giới thiệu, tìm hiểu cách làm một loại nước sốt đặc trưng của một vùng miền mà em biết	Cá nhân	Tuần 12	Bài báo cáo	G3.1 G4.1	10%
BT 12	Thực hiện thiết kế một bài về trình bày món ăn, trang trí và phục vụ	Nhóm	Tuần 7 - 14	Viết bài báo cáo+ Thuyết trình+ sản phẩm	G2.4 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3	

STT	Nội dung	Hình thức	Thời gian TH	Phương pháp đánh giá	Chuẩn đầu ra	% điểm số
					G4.4 G4.5 G4.6	

13. Thang điểm: 10 điểm

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

14. Nội dung và kế hoạch thực hiện

Tuần thứ 1: Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4) Nội dung GD trên lớp Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam + Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam + Khái quát về quá trình hình thành và phát triển kỹ thuật nấu ăn Việt Nam + Lịch sử phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam + Tập quán ăn uống của người Việt Nam + Những đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt Nam Tóm tắt các PPGD + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại các kiến thức đã học + So sánh sự giống nhau và khác nhau lịch sử phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam, tập quán ăn uống qua từng thời kỳ BT1 1. Tìm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn Việt Nam qua các thời kỳ lịch sử	

Tuần thứ 1: Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	

<p>Nội dung GD trên lớp + Đặc điểm món ăn ba miền (Bắc, Trung, Nam) (nội dung tương đương với 3 nd dưới) + Đặc điểm món ăn miền Bắc + Đặc điểm món ăn miền Trung + Đặc điểm món ăn miền Nam Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm</p>	<p style="text-align: center;">ND</p> <p style="text-align: center;">G1.2</p> <p style="text-align: center;">G2.1</p> <p style="text-align: center;">G3.1, G3.2</p>
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p style="text-align: center;">Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học: + Ôn lại các kiến thức đã học + So sánh sự giống nhau và khác nhau của đặc điểm món ăn ba miền (Bắc, Trung, Nam) BT 2: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm món ăn ba miền Bắc, Trung, Nam BT 3: Hãy tìm hiểu và giới thiệu một món ăn đặc sản theo vùng miền</p>	

<p>Tuần thứ 2: Chương 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn (3/0/6)</p>	<p style="text-align: center;">Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p> <p style="text-align: center;">G2.3</p> <p style="text-align: center;">G2.4</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp + Nguyên tắc xây dựng thực đơn + Thực đơn có số lượng và chất lượng + Thực đơn có cơ cấu món ăn hợp lý + Thực đơn xây dựng phù hợp với điều kiện thực tế + Thực đơn đảm bảo yêu cầu về dinh dưỡng + Cơ cấu các loại thực đơn + Phân loại thực đơn + Cơ cấu món ăn của từng thực đơn + Lập thực đơn Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm</p>	
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	

<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Phân tích sự giống nhau và khác nhau + Nguyên tắc xây dựng thực đơn + Thực đơn có số lượng và chất lượng giữa các loại thức đơn + Đề xuất, lập thực đơn mới 	<p>CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
	<p>G2.3</p>

<p>Tuần thứ 2: <i>Chương 3: Kỹ thuật chọn lựa nguyên liệu (3/0/6)</i></p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Cách lựa chọn nguyên liệu có nguồn gốc thực vật + Cách lựa chọn nguyên liệu có nguồn gốc động vật + Bảo quản và cất trữ nguyên liệu + Nguyên nhân gây ra sự biến chất của nguyên liệu <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G2.4</p>
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Đề xuất cách lựa chọn nguyên liệu, cách bảo quản nguyên liệu trong nấu ăn Việt nam + Phân tích nguyên nhân gây ra sự biến chất của nguyên liệu <p>BT 5: Viết bài về kỹ thuật lựa chọn thực phẩm, đưa ra đề xuất bảo quản trong nấu ăn Việt Nam</p>	
	<p>C2.3 G2.4</p>

<p>Tuần thứ 2: <i>Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn (3/0/6)</i></p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Kỹ thuật làm chín thực phẩm 	

<ul style="list-style-type: none"> + Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín thực phẩm + Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và gia vị + Trang thiết bị sử dụng trong chế biến + Các phương pháp làm chín thực phẩm + Làm chín thực phẩm bằng phương pháp nóng ướt + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: phương pháp luộc, nấu canh, ninh, hầm, kho, rim, om + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: phương pháp tần, phương pháp đồ, phương pháp tráng + Nguyên tắc chung và yêu cầu kỹ thuật chung + Làm chín thực phẩm bằng phương pháp chế biến nóng khô + Nguyên tắc chung, yêu cầu kỹ thuật + Phương pháp làm chín thực phẩm bằng chất béo + Phương pháp làm chín thực phẩm không dùng chất béo <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G3.1 G3.2</p>
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Nắm vững và phân biệt các kỹ thuật làm chín thực phẩm, trang thiết bị trong chế biến + Phân tích các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín thực phẩm + Nắm vững, đề xuất các yêu cầu, kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và gia vị cho từng món ăn. <p>BT6: Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm BT7: Thực hành nhóm về kỹ năng sử dụng trang thiết bị trong chế biến</p>	<p>G3.1, G3.2</p>

<p>Tuần thứ 3: Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	<p>G3.1</p>
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đặc điểm món ăn ba miền (Bắc, Trung, Nam) + Đặc điểm món ăn miền Bắc + Các món khai vị + Các món súp + Các món mặn + Các món xào + Các món phở và món nước + Các món cuốn, cơm <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G3.1</p>

B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Nắm vững đặc điểm của các món ăn miền Bắc + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Bắc + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Bắc BT8: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc	
	G2.1 G3.1 G3.2

Tuần thứ 3: Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Đặc điểm món ăn ba miền (Bắc, Trung, Nam) + Đặc điểm món ăn miền Trung + Các món khai vị + Các món súp + Các món mặn + Các món xào + Các món phở và món nước, lẩu + Các món cuốn, cơm + Ôn tập Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
+ Ôn lại kiến thức đã học + Nắm vững được đặc điểm món ăn miền Trung + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Trung + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Trung + So sánh, phân biệt được món ăn giữa miền Bắc và miền Trung	
BT 9: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung	G3.1 G3.2

Tuần thứ 4: Chương 4: Kỹ thuật chế biến món ăn (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	

<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đặc điểm món ăn ba miền (Bắc, Trung, Nam) + Đặc điểm món ăn miền Nam + Các món khai vị + Các món súp + Các món mặn + Các món xào + Các món phở và món nước, lẩu + Các món cuốn, cơm + Kiểm tra quá trình <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>G3.2</p>
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại kiến thức đã học + Nắm vững đặc điểm món ăn miền Nam + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Nam + Nắm vững kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Nam + Phân biệt được món ăn của từng miền Bắc, Trung, Nam 	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>BT 10: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam</p>	<p>G3.1 G3.2 G4.1</p>

<p>Tuần thứ 5: <i>Chương 5: Kỹ thuật pha chế nước chấm (3/0/6)</i></p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Kỹ thuật pha chế các loại nước chấm + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước chấm + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ + Kỹ thuật làm nước sốt (sauce) + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước sốt cho từng món ăn + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G3.1 G3.2</p>
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại kiến thức đã học + Phân tích kỹ thuật pha chế các loại nước chấm + Phân loại, cách lựa chọn các loại nước sốt cho từng món ăn + Kỹ thuật, cách làm, yêu cầu thành phẩm, phục vụ <p>BT11: Giới thiệu, tìm hiểu cách làm một loại nước sốt đặc</p>	<p>Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>

trung của một vùng miền mà em biết	G3.1 G3.2 G4.1
------------------------------------	----------------------

<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Kỹ thuật chế biến món Súp (Soup) + Trình bày đặc điểm của món súp, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món súp + Liệt kê chi tiết một số món súp + Kỹ thuật chế biến các món từ Hải sản (Fruits de mer) + Nắm vững được đặc điểm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer) + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ Hải sản (Fruits de mer) + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer) + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món súp + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món súp, các món từ Hải sản <p>BT12: Thiết kế, xây dựng thực đơn món ăn Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ</p>	<p>G2.3 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5 G4.6</p>
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPTK</p>	

<p>Tuần thứ 6:</p> <p>Chương 6: Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á_ Châu Âu (3/0/6)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <p>Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á_ Châu Âu</p>	

<ul style="list-style-type: none"> + Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước châu Á + Ảnh hưởng văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, lãnh thổ tác động đến tập tục ăn uống và quan niệm ẩm thực + Các vùng văn hóa ẩm thực châu Á + Ấn độ, Tây Á và các vùng ảnh hưởng + Trung Á, Bắc Á + Trung hoa, Nam Á + Đông và Tây kết hợp <p>Tóm tắt các PPGD</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	G1.2
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại kiến thức đã học + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các nền văn hóa ẩm thực của các nước châu Á <p>BT1: Tìm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn của các nước châu Á qua các thời kỳ lịch sử</p>	
<p>C/ Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPTK</p>	G1.2 G3.1, G3.2

<p>Tuần thứ 7: Chương 7: Kỹ thuật chọn lựa nguyên liệu (3/0/6)</p>	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Cách lựa chọn nguyên liệu + Nêu khái niệm, đặc điểm, phân loại, cách thức lựa chọn nguyên liệu đạt yêu cầu chế biến + Nguyên liệu gốc động vật + Thịt gia súc + Thịt gia cầm + Thủy, hải sản + Trứng + Sữa + Nguyên liệu gốc thực vật + Lương thực: bao gồm các loại ngũ cốc như gạo, ngô, khoai, ... + Các loại đậu : đậu xanh, đậu nành, đậu phộng... + Các loại rau tươi: rau cải, su hào, cà rốt... + Cách bảo quản nguyên liệu <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	G2.3 G2.4

B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Đề xuất phương pháp, cách lựa chọn, bảo quản thực phẩm BT3: Thực hành nhóm về kỹ năng lựa chọn thực phẩm	G2.3
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT	

Tuần thứ 8: Chương 8: Kỹ thuật chế biến món ăn Á (3/0/6)	
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
Nội dung GD trên lớp + Các loại nước dùng + Nêu khái niệm nước dùng + Phân loại, đặc điểm của từng loại nước dùng + Trình bày kỹ thuật nấu nước dùng + Nước dùng từ thịt gia súc: nước dùng bò, nước dùng heo + Nước dùng từ thịt gia cầm: nước dùng gà + Các loại sốt thường dùng + Nêu khái niệm nước dùng + Phân loại, đặc điểm, kỹ thuật chế biến của từng loại sốt + Sốt cà + Sốt chua ngọt + Sốt trứng Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Nhận diện phân loại, đặc điểm của từng loại nước dùng + Nhận biết, phân loại, so sánh, đặc điểm, kỹ thuật chế biến của từng loại sốt BT 6: Sinh viên nghiên cứu kỹ thuật chế biến nước dùng, nước sốt	

đề xuất cách thức bảo quản các loại nước dùng, nước sốt	G3.1 G3.2
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Phạm Thị Hưng, Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT	

Tuần thứ 8: Chương 8: Kỹ thuật chế biến món ăn Á (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Kỹ thuật chế biến món Khai vị: + Trình bày đặc điểm của món khai vị, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món khai vị + Liệt kê một số món khai vị + Kỹ thuật chế biến món Súp + Trình bày đặc điểm của món súp, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món súp + Liệt kê một số món súp Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến	

<p>+ Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món khai vị, món súp</p> <p>BT7 :Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp các nước châu Á</p>	<p>G2.1 G3.1 G3.2</p>
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 9: Chương 8: Kỹ thuật chế biến món ăn Á (tt) (3/0/6)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p> <p>+ Kỹ thuật chế biến món ăn từ Hải sản + Trình bày đặc điểm của món ăn chế biến từ Hải sản , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món ăn từ hải sản + Liệt kê chi tiết một số món ăn được chế biến từ hải sản + Kỹ thuật chế biến món ăn từ Gia cầm + Trình bày đặc điểm của món ăn chế biến từ gia cầm , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món ăn từ gia cầm + Liệt kê chi tiết một số món ăn được chế biến từ gia cầm + Kỹ thuật chế biến món Lẩu _ Mi + Trình bày đặc điểm của món Lẩu _ Mi , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món lẩu mì + Liệt kê chi tiết một số món ăn Lẩu _ Mi</p>	
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p> <p>+ Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến hải sản, gia cầm, món lẩu, mì + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ hải sản, gia cầm, món lẩu, mì + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>BT 8: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Á</p>	<p>G3.1 G3.2</p>
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 9: Chương 8: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu _ Các loại Fond cơ bản (3/0/6) A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>Nội dung GD trên lớp + Các loại Fond cơ bản + Nêu khái niệm Fond (nước dùng) + Phân loại, đặc điểm của từng loại fond cơ bản + Fond blane + Fond de veau + Fond de volaille + Fumet de poisson + Trình bày các kỹ thuật nấu fond (nước dùng) + Các loại bơ cơ bản + Nêu khái niệm các loại bơ cơ bản + Phân loại, trình bày đặc điểm của từng loại bơ cơ bản + Beurre Composés + Beurre Bercy + Beurre Escargot + Beurre Noir _ Noisette + Beurre Montpellier + Beurre Paprika + Beurre Anchois + Beurre Maitre D’Hôtel +Trình bày công thức chế biến các loại bơ cơ bản, kỹ thuật chế biến + Kiểm tra quá trình Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm</p>	
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Nhận diện, phân loại, đặc điểm của từng loại fond cơ bản + So sánh sự giống và khác nhau giữa hai fond lane và fond veau +Trình bày công thức chế biến các loại bơ cơ bản, kỹ thuật chế biến BT 9: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến các loại bơ cơ bản .Thiết kế, đề xuất các công thức bơ mới từ gốc bơ cơ bản</p>	
<p>Liệt kê các tài liệu học tập 1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 10: Chương 9: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu _ Các loại sốt cổ điển (3/0/6)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	

<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Các loại sốt cổ điển + Phân loại, đặc điểm của từng loại sốt cổ điển + Trình bày các kỹ thuật chế biến sốt cổ điển, cách phục vụ theo từng món ăn + Béchamel : Công thức, đặc điểm, phân loại + Mayonnaise : Công thức, đặc điểm, phân loại + Fond de veau ou boeuf : Công thức, đặc điểm, phân loại + Tomate: Công thức, đặc điểm, phân loại + Hollandaise : Công thức, đặc điểm, phân loại + Roux : Công thức, đặc điểm, phân loại + Trình bày cách thiết kế một loại sốt mới đi từ gốc sốt cổ điển <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G3.1 G3.2</p>
<p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học</p>
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại kiến thức đã học + Trình bày được đặc điểm và phân loại của từng loại sốt cổ điển + Nắm vững các kỹ thuật chế biến sốt cổ điển, cách phục vụ sốt theo từng món ăn <p>BT10: Thực hiện thiết kế công thức một loại sốt mới đi từ gốc sốt cổ điển</p>	<p>G3.1 G3.2 G4.1</p>
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 10: Chương 9: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)</p>	<p>Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND</p>
<p>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Kỹ thuật chế biến món Khai vị (Apéritif) + Trình bày đặc điểm của món khai vị, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món khai vị + Liệt kê chi tiết một số món khai vị (Apéritif) + Kỹ thuật chế biến món Salade + Trình bày đặc điểm của món salade, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món salade + Liệt kê chi tiết một số món salade <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm 	<p>G2.4 G2.5</p>

B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món khai vị (Apéritif), salade + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể BT11: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Âu	G2.4 G2.5 G4.3 G4.4
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT	

Tuần thứ 10: Chương 9: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	G2.5
Nội dung GD trên lớp + Kỹ thuật chế biến món Súp (Soup) + Trình bày đặc điểm của món súp, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món súp + Liệt kê chi tiết một số món súp + Kỹ thuật chế biến các món từ Hải sản (Fruits de mer) + Nắm vững được đặc điểm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer) + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ Hải sản (Fruits de mer) + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer) + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món súp + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món súp, các món từ Hải sản BT12: Thiết kế, xây dựng thực đơn món ăn Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ	G2.3 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5

	G4.6
Liệt kê các tài liệu học tập Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPT	

Tuần thứ 10: Chương 9: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	G2.3 G2.5 G4.1 G4.2
Nội dung GD trên lớp + Kỹ thuật chế biến món Thịt (La viande) + Nắm vững được đặc điểm của các ăn chế biến từ thịt + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ thịt + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món chế biến từ thịt Các nhóm báo cáo kết quả thực hiện bài tập cuối kỳ Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm Phương pháp kiểm tra đánh giá	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8) Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ thịt + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ thịt + Thiết kế và xây dựng hoàn chỉnh một thực đơn cụ thể theo phong cách châu Âu	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu Á , ĐHSPT	

Tuần thứ 11: Chương 10: Giới thiệu chung về món ăn chay (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Các nguyên liệu nấu chay: ích lợi và cách sử dụng <ul style="list-style-type: none"> • Các loại củ, quả • Các loại nấm • Các loại đậu, hạt • Các loại rau 	G1.2

<ul style="list-style-type: none"> • Các loại gia vị + Các nguyên liệu thay thế căn bản trong món ăn chay Tóm tắt các PPGD + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học BT1: Tìm hiểu thành phần dinh dưỡng của các nguyên liệu nấu chay	
	G1.2 G3.1, G3.2
C/ Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 11: Chương 10: Giới thiệu chung (tt) (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Các nguyên tắc căn bản trong chế biến Món ăn chay: hấp; chiên; xào; kho; om; nấu. + Những công thức chế biến căn bản: sauce; nước chấm; nước dùng; bột làm bánh nướng vỏ giòn; bột làm bánh Pizza; bột làm bánh kếp Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G1.2 G2.1 G3.1, G3.2
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + So sánh các nguyên tắc chế biến trong “Nấu ăn mặn” và “Nấu ăn chay”.	
	G1.2 G2.1 G3.1, G3.2

Liệt kê các tài liệu học tập 1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Tuần thứ 12: Chương 11: Phương pháp chế biến các món khai vị (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Các món gỏi: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện một số món gỏi + Các món súp: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện một số món súp Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G1.2 G2.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món gỏi và súp.	
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	G 2.2

Tuần thứ 12: Chương 11: Phương pháp chế biến các món ăn nhanh và nhẹ (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Các món bánh mặn: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món xào: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món chiên: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G2.3 G2.4
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học

<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: bánh; xào và chiên <p>BT4: Sinh viên hãy nghiên cứu, đề xuất thực đơn mới</p>	G2.3
<p><i>Liệt kê các tài liệu học tập</i></p> <p>2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 12: Chương 12: Phương pháp chế biến các món ăn chính (3/0/6)</p>	Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND
<p><i>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</i></p> <p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Các món ram: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món nấu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món kho: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món om: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng + Đặt câu hỏi - Giải đáp 	
<p><i>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</i></p>	Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: ram; nấu ; kho và om 	
<p><i>Liệt kê các tài liệu học tập</i></p> <p>1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT</p>	G2.3 G2.4 G4.1

<p>Tuần thứ 12: Chương 12: Phương pháp chế biến các món ăn chính (tt) (3/0/6)</p>	Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND
<p><i>A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)</i></p>	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Các món canh: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện 	

<ul style="list-style-type: none"> + Các món hầm (ninh): nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món lẩu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	G2.4
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong các món: canh; hầm và lẩu. 	
	C2.3 G2.4
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT</p>	

<p>Tuần thứ 13: Chương 13: Phương pháp chế biến các món ăn phụ (3/0/6)</p>	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
<p>Nội dung GD trên lớp</p> <ul style="list-style-type: none"> + Các món rau trộn: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món chế biến từ các loại củ và đậu: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món cháo: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện <p>Tóm tắt các PPGD:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm 	G3.1 G3.2
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
<p>Các nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Ôn lại các kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong: các món rau trộn; các món chế biến từ các loại củ và đậu; các món cháo. <p>BT 2: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu, phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món ăn chay</p>	
	G1.2 G2.1 G3.1, G3.2
<p>Liệt kê các tài liệu học tập</p> <p>1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT</p>	

Tuần thứ 13: Chương 14: Phương pháp chế biến các món tráng miệng (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Các món bánh ngọt: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện + Các món chè: nguyên tắc; công thức và cách thực hiện Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại các kiến thức đã học + Tìm hiểu, phân tích giá trị dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong: các món bánh và chè BT3: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu, phân tích dinh dưỡng và ích lợi của nguyên liệu kết hợp trong chế biến món chay tráng miệng	G1.2 G2.1 G3.1 G3.2
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPTK	

Tuần thứ 13: Chương 15: Nghệ thuật ẩm thực chay (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Văn hóa ẩm thực chay ở Việt Nam và trên thế giới + Các nguyên tắc thiết kế thực đơn chay dạ tiệc + Thực phẩm chay – Các liệu thuốc Đông y Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Tìm hiểu các nước có văn hóa ẩm thực chay: Thái Lan; Ấn độ; Hàn Quốc BT4: Sinh viên nghiên cứu tìm hiểu, giới thiệu nguồn gốc,	

nguyên liệu, cách làm một số món chay tại địa phương sinh viên nghiên cứu BT5: Sinh viên nghiên cứu thực phẩm chay, các liệu thuốc Đông Y	G2.1 G2.3 G2.4 G3.1 G3.2
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 14: Chương 16: Thiết kế thực đơn chay (3/0/6)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Thực đơn cho bữa cơm gia đình + Thực đơn dạ tiệc Tóm tắt các PPGD: + Thuyết trình và diễn giảng + Thảo luận làm việc nhóm	G3.1
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Thiết kế một số thực đơn bữa cơm gia đình và dạ tiệc + Phân tích giá trị dinh dưỡng của các nguyên liệu kết hợp. BT6: Sinh viên nghiên cứu, thiết kế một thực đơn chay cho bữa cơm, gia đình, một thực đơn chay đãi tiệc (Nêu cách lựa chọn thực phẩm, cách chế biến, trình bày, phục vụ), thực nghiệm ở phần thực hành	G2.3 G2.4 G3.1 G3.2 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5 G4.6
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 14: Thực hành bài thứ 1 (0/9/18)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	

Nội dung GD trên lớp + Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình do GV qui định Tóm tắt các PPGD: + Diễn trình và thực hành	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	G3.2
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay cho bữa cơm gia đình	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học G3.1 G3.2 G4.1
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 14: Thực hành bài thứ 2 (0/9/18)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	
Nội dung GD trên lớp + Thực hành ba thực đơn chay cho bữa cơm gia đình (tt) do GV qui định Tóm tắt các PPGD: + Diễn trình và thực hành	G3.1 G3.2
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho bữa cơm gia đình	G3.1 G3.2 G4.1
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 15: Thực hành bài thứ 3 (0/9/18)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	

Nội dung GD trên lớp + Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc do GV qui định	
Tóm tắt các PPGD: + Diễn trình và thực hành	G2.4 G2.5
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Mỗi SV thiết kế ba thực đơn dạ tiệc	G2.4 G2.5 G4.3 G4.4
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 15: Thực hành bài thứ 4 (0/9/18)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	G2.5
Nội dung GD trên lớp + Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc (tt) do GV qui định	
Tóm tắt các PPGD: + Diễn trình và thực hành	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho dạ tiệc	G2.3 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3 G4.4 G4.5 G4.6
Liệt kê các tài liệu học tập 1. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

Tuần thứ 15: Thực hành bài thứ 5 (0/9/18)	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc ND
--------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

A/Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)	G2.3 G2.5 G4.1 G4.2
Nội dung GD trên lớp + Thực hành 2 thực đơn dạ tiệc (tt) do GV qui định + Kiểm tra cuối kỳ Tóm tắt các PPGD: + Diễn trình và thực hành	
B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (8) Các nội dung tự học: + Ôn lại kiến thức đã học + Mỗi SV thiết kế 3 thực đơn chay (tt) cho dạ tiệc	Dự kiến các CDR được thực hiện sau khi kết thúc tự học
Liệt kê các tài liệu học tập 2. Vũ Minh Hạnh, Giáo trình môn học Chế biến món ăn chay, ĐHSPKT	

15. Đạo đức khoa học:

- Sinh viên không sao chép các báo cáo, tiểu luận của nhau.
- Các phần trích dẫn trong báo cáo, tiểu luận phải ghi rõ xuất xứ; tên tác giả và năm xuất bản

16. Ngày phê duyệt: ngày /tháng /năm

17. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

Tổ trưởng BM

Người biên soạn

18. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Lần 1: Nội Dung Cập nhật ĐCCT

<người cập nhật ký
và ghi rõ họ tên)

lần 1: Ngày..... tháng..... năm.....

Tổ trưởng Bộ môn:

Lần 2: Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 2:

<người cập nhật ký
và ghi rõ họ tên)

Ngày..... tháng..... năm.....

Tổ trưởng Bộ môn:

GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Ngành Công nghệ May (Mã ngành 7540205D, 7540205C)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Vận dụng được các nguyên lý thiết kế vào quá trình phát triển các sản phẩm may; quản lý và thể hiện tốt vai trò cán bộ kỹ thuật; xây dựng qui trình làm việc và hợp lý hóa sản xuất may; thiết kế cải tiến điều kiện nhà xưởng và các trang thiết bị góp phần nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm may.

Các kỹ sư có cơ hội làm việc tại: các doanh nghiệp may & thời trang; các Công ty tư vấn, thiết kế, tiếp thị, văn phòng đại diện Công ty may & thời trang; các Công ty dệt, da giày, túi xách, trang thiết bị và dịch vụ ngành may; các trường chuyên may mặc và thời trang.

Để học ngành Công nghệ May được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự yêu thích nghề may; chăm chỉ, cần mẫn và tỉ mỉ; có khả năng phân tích, tổng hợp và tư duy logic.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang và khoa Đào tạo Chất lượng cao.

2. Ngành Thiết kế Thời trang (Mã ngành 7210404D)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Thiết kế và thực hiện hoàn chỉnh bộ sưu tập thời trang; vận dụng sáng tạo các nguyên lý thiết kế để phát triển các bộ sưu tập thời trang; tổ chức quản lý và điều hành các cửa hàng thời trang.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có cơ hội làm việc tại: Phòng thiết kế các doanh nghiệp may & thời trang; phòng marketing các công ty tư vấn, thiết kế và tiếp thị hàng may mặc & thời trang; phòng thiết kế các công ty giày, nón; túi xách và phụ kiện thời trang; Tòa soạn báo & tạp chí, công ty thiết kế, in ấn,...

Để học ngành Thiết kế Thời trang được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự đam mê với nghề thiết kế thời trang; có năng khiếu hội họa, tạo hình; có óc sáng tạo và phát triển ý tưởng thời trang; có tính cầu thị, ham học hỏi, sự kiên trì và nhẫn nại trong học tập.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang.

3. Ngành Công nghệ vật liệu Dệt - May (Mã ngành 7540203)

Tại sao nên học ngành CN Vật liệu Dệt - May?

Năm 2018, xuất khẩu dệt may Việt Nam đạt top 3 thế giới (với hơn 36 tỷ USD đứng thứ 2 cả nước về đóng góp GDP), thu về hơn 1.500 tỷ lợi nhuận. Bên cạnh đó, CPTPP (Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ Xuyên Thái Bình Dương) và EVFTA (Hiệp định Tự do Thương Mại Việt Nam - EU) chính thức được thông qua và có hiệu lực trong năm 2019 sẽ

giúp ngành dệt Việt Nam đẩy mạnh tăng trưởng cũng như thay đổi cơ cấu thị trường xuất khẩu theo hướng cân bằng hơn, trong đó dòng thuế suất sẽ được giảm về 0% khi các sản phẩm may đáp ứng được với những ràng buộc về nguyên tắc xuất xứ (ưu đãi đặc biệt nếu nguyên phụ liệu may được sản xuất tại chỗ). Nhằm tránh sự phụ thuộc vào nguồn nguyên phụ liệu nhập từ Trung Quốc (48%) cũng như các nước khác, nhiều doanh nghiệp FDI sẽ dồn dập thiết lập chuỗi sản xuất từ sợi - vải - may mặc tại Việt Nam để tận dụng các lợi thế miễn giảm thuế từ các hiệp định thương mại tự do. Mặt khác, các công ty may mặc Việt Nam hiện nay sẽ cần phải tham gia sâu hơn vào chuỗi giá trị toàn cầu, không chỉ thực hiện gia công lắp ráp mà còn phải chủ động trong khâu thiết kế cũng như tìm kiếm các nguồn nguyên phụ liệu phù hợp giúp tăng lợi thế cạnh tranh. Do vậy, nhu cầu về nguồn nhân lực trong lĩnh vực công nghệ vật liệu dệt may sắp tới vô cùng lớn, thậm chí thiếu hụt trầm trọng bởi hiện nay rất ít cơ sở đào tạo trình độ đại học về lĩnh vực này tại Việt Nam.

Sinh viên ngành CN Vật liệu Dệt - May học gì?

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May trang bị cho sinh viên các kiến thức lý thuyết và thực hành từ cơ bản đến chuyên sâu ở trình độ đại học. Bên cạnh đó, sinh viên tham gia chương trình này có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế xã hội trong thời kỳ hội nhập, giải quyết tốt những vấn đề khoa học và kỹ thuật dệt may dựa trên các kiến thức cơ bản vật liệu dệt (xơ dệt, sợi dệt, vải dệt, sản phẩm may và phụ liệu may), công nghệ sản xuất vật liệu dệt (kéo sợi, dệt thoi, dệt kim, không dệt, nhuộm, hoàn tất), tiến bộ trong sản xuất vật liệu dệt may (công nghệ nano dệt, điều khiển tự động hóa và tin học ứng dụng trong dệt - may, vật liệu dệt đa chức năng, vật liệu dệt thông minh...), quá trình tổ chức và quản lý sản xuất hàng dệt may, thiết kế và gia công các loại trang phục, kinh doanh hàng dệt may....

Tốt nghiệp sẽ làm việc ở đâu?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có thể làm việc tại các nhà máy kéo sợi, nhà máy dệt vải, nhà máy nhuộm - hoàn tất, công ty may mặc (quản lý chất lượng nguyên phụ liệu may), viện nghiên cứu vật liệu dệt, tổ chức kiểm định chất lượng hàng dệt - may hoặc phòng thí nghiệm vật liệu dệt, công ty kinh doanh nguyên phụ liệu may, trường đại học và trường cao đẳng đào tạo ngành dệt may

Học tập nâng cao trình độ như thế nào?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có khả năng học tập nâng cao trình độ (thạc sỹ và tiến sỹ) tại các trường đại học trong và ngoài nước (du học).

4. Ngành Kỹ thuật Nữ công (Mã ngành 7810502D)

Chương trình đào tạo được thiết kế bao gồm các môn học rèn luyện kỹ năng thực hành Bếp, Làm bánh, Trang trí hoa, Làm đẹp. Ngoài ra, sinh viên sẽ được trực tiếp tham gia trải nghiệm thực tế tại các doanh nghiệp để rèn luyện tay nghề một cách tốt nhất.

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Chế biến, sáng tạo các món ăn Âu – Á; pha chế Cocktail; thiết kế và quản lý quy trình bếp công nghiệp; thiết kế các sản phẩm trang trí hoa; thiết kế và may trang phục trẻ em, âu phục nam – nữ; giảng dạy nghề Nữ công Gia chánh.

Sinh viên tốt nghiệp có thể đảm nhận các chức danh quản lý tại các doanh nghiệp chế biến thực phẩm; chế biến xuất ăn công nghiệp; nhà hàng; Trung tâm dinh dưỡng; các Trung tâm dạy nghề,...

Để học ngành Kinh tế Gia đình được tốt nhất, các em học sinh cần: Yêu thích và đam mê Âm thực; kiên nhẫn, có khả năng ứng dụng và sáng tạo,...

5. Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Mã ngành 7810202D)

Đào tạo kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.



ISBN: 978-604-73-2175-9

