CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ NGHỀ DƯỚI 03 THÁNG
CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 65/QĐ-HTC ngày 12 tháng 12 năm 2023 của Giám đốc Công ty TNHH Trung tâm Đào tạo Hitech Hà Nội)

Hà Nội, năm 2023

CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO DƯỚI 03 THÁNG
NGHỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 65/QĐ-HTC ngày 12 tháng 12 năm 2023của Giám đốc Công ty TNHH Trung tâm Đào tạo Hitech Hà Nội)

Tên nghề: **Chế biến món ăn**

Trình độ đào tạo: **Đào tạo dưới 3 tháng**

Đối tượng tuyển sinh: Đối tượng học viên trong độ tuổi lao động, đủ sức khỏe và có nhu cầu học nghề..

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: **02**

Thời gian đào tạo: **2 tháng**

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: **Chứng chỉ đào tạo.**

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kỹ thuật chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác hoặc các trường mầm non, tiểu học có bán trú, đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế.

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn: Phương pháp xây dựng thực đơn, Sinh lý dinh dưỡng.

- Kỹ năng:

+ Có khả năng tổ chức sản xuất, chế biến các món ăn trong nhà bếp của các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh khác;

+ Có thể làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc chế biến;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi kết thúc khóa học;

- Thái độ:

+ Có ý thức tự giác, tinh thần trách nhiệm trong học tập.

+ Có tác phong công nghiệp, đạo đức nghề nghiệp và ý thức cầu tiến.

1.2. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp:

- Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, 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.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Thời gian đào tạo: 2 tháng
- Số lượng môn học, mô đun: 02
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 182 giờ

+ Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành: 147 giờ; Kiểm tra : 5 giờ;

3.Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	Kiểm tra đầu khóa học	1			1
MH 01	Kiến thức chung về chế biến món ăn	35	12	21	2
MĐ 02	Kỹ thuật chế biến các món ăn GD Sức khỏe sinh sản và sức khỏe tình dục, HIV	146	18	126	2
Tổng cộng		**182**	**30**	**147**	**5**

(Nội dung chi tiết kèm theo)

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo

- Phạm vi áp dụng: Chương trình mô đun, môn học này được sử dụng cho các khóa đào tạo ngắn hạn có thể tổ chức giảng dạy trực tiếp tại các phòng thực hành ở các cơ sở ngoài hoặc ở cơ sở đào tạo trong công ty;

- Phương pháp giảng dạy: Để giảng dạy mô đun/môn học này, các giáo viên cần được tập huấn về phương pháp giảng dạy theo mô đun; giáo viên cần có kỹ năng thực hành nghề nghiệp tốt; kết hợp các phương pháp thuyết trình, thảo luận, làm mẫu và hoạt động thực hành trên hiện trường của người học. Kết quả thực hành của các bài trước sẽ được trình bày các yêu cầu cảm quan để người học có thể vận dụng lý thuyết, thực hành vào quá trình thực hành lại tạo sản phẩm của riêng người học. Giáo viên có thể phân nhóm để tiện theo dõi và làm cơ sở đánh giá kết quả học tập khách quan và chính xác.

- Khi giảng dạy cần giúp cho người học thực hiện các thao tác, tư thế của từng kỹ năng chính xác, nhận thức đầy đủ vai trò, vị trí của từng bài;

- Để giúp cho người học nắm vững những kiến thức cơ bản sau mỗi bài học phải có sự đánh giá khách quan, nêu những ưu điểm, tồn tại của từng món ăn và đưa ra những món ăn có phương pháp chế biến tương tự mà học sinh không được học để có thể vận dụng chế biến;

- Kết thúc mỗi mô đun người học được cơ sơ đào tạo tổ chức kiểm tra định kỳ và kiểm tra đánh giá kết thúc mô đun.

4.2. Hướng dẫn kiểm tra định kỳ và kiểm tra kết thúc mô đun

4.3. Hướng dẫn thực hiện chương trình

Căn cứ vào nhu cầu doanh nghiệp tuyển dụng, và việc làm cụ thể, Nhà trường có thể đào tạo giảng dạy các môn học/mô đun phục vụ cho các thị trường cụ thể./.

CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM
ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI
(Ký tên, đóng dấu, ghi rõ họ và tên)

Lê Minh Hiền

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO
KIẾN THỨC CHUNG VỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã số mô đun: MH01
Thời gian mô đun: 36 giờ (Lý thuyết 12 giờ; Thực hành 21 giờ; KT: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ TÍNH CHẤT MÔ ĐUN

- Vị trí:

Môn học được bố trí đầu tiên trước khi học các mô đun tiếp theo.

- Tính chất:

Đây là một trong những môn học kỹ năng nghề của nghề chế biến món ăn, đây là kiến thức mở đầu, và bắt buộc cho các học viên của nghề chế biến món ăn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này học viên sẽ có khả năng:

- Biết và thực hiện được quy trình vệ sinh nhà bếp, chuẩn bị công việc nấu ăn và sử dụng được các loại dụng cụ phục vụ công tác nấu ăn;
- Biết cách quản lý và tổ chức bếp, dự trữ và bảo quản sản phẩm, xử lý chất thải trong quá trình nấu ăn;

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian

STT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	**Lý thuyết**	**Thực hành**	**Kiểm tra***
	Lý thuyết về Bếp	9	8		1
1	Kiểm tra đầu khóa học Tổng quan về vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc	3		3	
2	Quản lý và tổ chức bếp	4		4	
3	Dự trữ và bảo quản thực phẩm Vệ sinh an toàn thực phẩm	20	4	16	
	Kiểm tra môn học	2			2
	Tổng cộng	**36**	**12**	**21**	**3**

**Ghi chú: * Kiểm tra tích hợp giữa lý thuyết với thực hành nên thời gian kiểm tra được tính trong tổng số giờ thực hành*

2. Nội dung chi tiết:

* **Kiểm tra đầu khóa học:** Thời gian: 01 giờ

*** Lý thuyết về Bếp:** Thời gian: 08 giờ

*** Thực hành:**

Chương 1: Tổng quan về vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc Thời gian: 03 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Hiểu được vai trò của công tác vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc tại nhà bếp;

- Thực hiện tốt các quy định an toàn về chuẩn bị thực phẩm;
- Thực hiện tốt quy trình vệ sinh nhà bếp và chuẩn bị công việc tại nhà bếp.

A. Nội dung

1. *Giới thiệu*

2. Thiết bị làm vệ sinh

3. Giữ gìn nhà bếp sạch

4. Các thiết bị lớn

5. Chuẩn bị chỗ làm việc

6. Các quy định an toàn về chuẩn bị thực phẩm

7. Phòng ngừa cháy nổ trong nhà bếp

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi nhớ

Chương 2. Quản lý và tổ chức bếp Thời gian: 04 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Trình bày được các nhiệm vụ trong công tác quản lý và tổ chức bếp;
- Thực hiện được công việc chế biến theo đúng số lượng thực phẩm với tiêu chuẩn chất lượng cao nhất, cho đủ số người yêu cầu ăn đúng thời gian;
- Sử dụng có hiệu quả nhất về nhân viên, thiết bị và nguyên liệu.

A. Nội dung

1. Giới thiệu
2. Vai trò của bếp trưởng
3. Sơ đồ tổ chức của bếp mẫu
4. Tổ chức nhân sự của bếp
5. Quá trình lập kế hoạch
6. Chuẩn bị kế hoạch sản xuất

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

Chương 3. Dự trữ,bảo quản thực phẩm và An toàn thực phẩm **t**hời gian: 20 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Hiểu được quy trình dự trữ và bảo quản thực phẩm;
- Thực hiện được công tác dự trữ và bảo quản các thực phẩm dễ hỏng.

A. Dự trữ và bảo quản thực phẩm

1. Giới thiệu
2. Các loại thực phẩm
3. Dự trữ và bảo quản các thực phẩm dễ hỏng

3.1. Nhiệt độ

3.2. Thực phẩm đã được chế biến và được nấu

3.3. Hoa quả và rau

3.4. Bảo quản đồ khô

3.5. Bảo quản thực phẩm đông lạnh

3.6. Bảo quản hoá chất

B. An Toàn thực phẩm

1. Thực phẩm an toàn và những tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm

1.1. Khái niệm

1.2. Những tác nhân gây ô nhiễm thực phẩm

2. Ngộ độc thực phẩm

2.1. Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn nhiễm vi khuẩn, virus, KST, nấm mốc có hại

2.2. Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn bị biến chất

2.3. Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thực phẩm bản thân có chứa chất độc

2.4. Ngộ độc thực phẩm do ăn phải thức ăn nhiễm hóa chất BVTV, kim loại nặng và chất phụ gia thực phẩm

3. 3. Các biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm

4. Một số yêu cầu vệ sinh sơ chế và chế biến đối với thực phẩm

4.1. Lựa chọn thực phẩm

4.2. Sơ chế và chế biến

4.3. Một số yêu cầu khác về vệ sinh

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

*** Kiểm tra hết môn học**

IV . ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp học viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ, tủ bầy mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh hoạ chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lanh, tủ lanh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: Bài tập kiểm tra sau mỗi bài học (tự luận hoặc trắc nghiệm)

- Đánh giá kết thúc mô đun: Kiểm tra theo hình thức vấn đáp hoặc viết, thực hiện kỹ năng.

+ Dùng phương pháp trắc nghiệm để kiểm tra kiến thức.

+ Dựa vào các thao tác của học viên thực hiện các thao tác, thủ tục tiếp nhận nguyên vật liệu, kết hợp kiểm tra sản phẩm thực hành để đánh giá kỹ năng của học viên.

2. Nội dung

+ Lý thuyết:

Kiểm tra lý thuyết với các nội dung đã học trong mô đun, có liên hệ với thực tế.

- Lý thuyết về công tác quản lý và tổ chức bếp, vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Thực hành:

Kiểm tra đánh giá qua các bài thực hành, kỹ năng thực hiện các thao tác:

- Sử dụng dao và các loại dụng cụ khác trong công việc chế biến món ăn.
- Thực hiện được việc dự trữ và bảo quản các loại thực phẩm.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho nghề chế biến món ăn,

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun

- Giáo viên giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của mô đun và của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học, kết hợp lồng ghép kiến thức lý thuyết với thực tế để đảm bảo chất lượng bài giảng và khả năng thực hành, vận dụng của người học.

- Để tạo điều kiện cho học viên tiếp thu bài tốt, khi giảng cần chú ý:

+ Có giáo trình cho học viên tham khảo

+ Có mô hình và đầy đủ các trang thiết bị phục vụ giảng dạy

+ Kết hợp được các phương pháp giảng dạy: nêu vấn đề, trực quan, tích hợp, pháp vấn..

+ Sử dụng sách giáo trình và các tài liệu tham khảo liên quan đến mô đun.

3. Những trọng tâm chương trình cần lưu ý:

- Kỹ năng sử dụng dao trong quá trình chế biến thực phẩm.
- Công tác quản lý và tổ chức bếp ăn.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Loan (2008), *Giáo trình Thực hành Chế biến món ăn*, Nhà xuất bản Giáo dục.

[2]. Nguyễn Hữu Thủy (2008), *Giáo trình Lý thuyết Chế biến sản phẩm ăn uống*, Sở GD&ĐT Hà Nội, Nhà xuất bản Hà Nội.

[3]. http://ebooks.vdcmedia.com.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN

Mã số mô đun : MĐ02
Thời gian mô đun: 146 giờ (Lý thuyết: 18 giờ; Thực hành: 126 giờ; KT: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ TÍNH CHẤT MÔ ĐUN

- Vị trí:

Mô đun được bố trí sau khi học xong mô đun quy trình làm bếp, kỹ thuật làm chín thực phẩm.

- Tính chất:

Đây là một mô đun thực hành kỹ năng nghề trong những mô đum kỹ năng nghề của nghề chế biến món ăn, đây là kiến thức bắt buộc cho các học viên của nghề chế biến món ăn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

Học xong mô đun này học viên sẽ có khả năng:

- Hiểu và làm được các thao tác cơ bản như: xào, lắc, xoác chảo...;
- Hiểu và vận dụng các phương pháp cắt thái nhằm biến đổi các hình dạng nguyên liệu trong quá trình chế biến;
- Biết rõ mục đích, ý nghĩa và tác dụng của các loại gia vị. Biết cách phối hợp các loại gia vị đúng kỹ thuật và vận dụng vào trong quá trình chế biến;

Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: nấu canh, nấu, kho, om, lẩu ...;

- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thật, đủ thời gia và đạt yêu cầu thành phẩm
- Hiểu biết và ứng dụng các phương pháp chế biến cho phù hợp và đúng kỹ thuật.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian

STT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
CĐ	GD Sức khỏe sinh sản và sức khỏe tình dục, HIV	8	4	4	
1	Các thao tác kỹ thuật cơ bản Kỹ thuật cắt thái, tạo hình nguyên liệu	12	2	10	
2	Kỹ thuật sử dụng gia vị Trang trí món ăn	12	2	10	
3	Bày bàn, phục vụ bữa ăn và cỗ tiệc Xây dựng và tổ chức thực hiện thực đơn	16	2	14	
	Lý thuyết về các kỹ thuật chế biến món ăn	8	8		
4	Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp nấu canh, kho, om, lẩu	12		12	

5	Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp bung, riêu, hầm, ninh	12		12	
6	Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp hấp, tần, đồ, tráng	12		12	
7	Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp xào, rán (chiên), rang, sốt	12		12	
8	Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp quay, nướng	12		12	
9	Kỹ thuật chế biến các món nộp (gỏi), cuốn	12		12	
10	Phở, mỳ, bún, miến	8		8	
11	Xôi, chè, bánh	8		8	
	Kiểm tra hết mô đun	2			2
	Tổng cộng	**146**	**18**	**126**	**2**

**Ghi chú: * Kiểm tra tích hợp giữa lý thuyết với thực hành nên thời gian kiểm tra được tính trong tổng số giờ thực hành*

2. Nội dung chi tiết:

Chuyên đề: Sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và HIV,AIDS

**** Mục tiêu:*** *Thời gian: 08giờ*

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức kỹ năng cơn bản về sức khỏe trong độ tuổi sinh sản, cũng như sức khỏe tình dục.

- Nắm được các bệnh truyền nhiễm trong quan hệ tình dục cơ chế hình thành và các biện pháp phòng và tránh.

Phòng và tránh lây nhiễm do tiếp xúc trực tiếp với người bệnh

Các biện pháp phòng chồng khi bị phơi nhiễm

Nội dung giảng dạy:

1. Sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục

2. Sự thụ thai và biện pháp tránh thai

3. Kỹ năng phòng tránh quan hệ tình dục không an toàn

4. Phòng tránh lây nhiễm HIV/AIDS

Bài 1: Các thao tác kỹ thuật cơ bản và Cắt tỉa Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Thực hiện được các tư thế trong quá trình thao tác chế biến món ăn;
- Thực hiện thành thạo các cơ bản trong quá trình chế biến món ăn giúp cho các nguyên liệu chín đều hơn, ngấm đều gia vị và màu sắc đều nhau hơn;
- Nắm được các quy tắc an toàn trong quá trình sử dụng dao và các loại dụng cụ khác trong công việc chế biến món ăn;
- Thực hiện được kỹ năng sử dụng dao và thận cẩn thận khi sử dụng dao;
- Sử dụng được đúng loại dao đối với yêu cầu của từng loại nguyên liệu, phương pháp chế biến món ăn.

A. Nội dung

1. Tư thế thao tác

2. Một số thao tác cơ bản

2.1. Khuấy

2.2. Đảo

2.3. Xóc

3. Sử dụng và an toàn sử dụng dao

3.1. Các loại dao

3.2. Mài dao

3.3. Cầm dao

3.4. Các quy tắc an toàn

3.5. Các dụng cụ nhỏ khác

4. Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật cắt thái, tạo hình nguyên liệu

1.1. Cắt thái phù hợp với thời gian chế biến

1.2. Lựa chọn phương pháp cắt thái phù hợp với tính chất của nguyên liệu

1.3. Cắt thái phải đảm bảo tính mỹ thuật

1.4. Sử dụng nguyên liệu một cách hợp lý

5. Phương pháp cắt thái

2.1. Thái

2.2. Lạng

2.3. Khía

2.4. Chặt

2.5. Băm

2.6. Khoét gọt

2.7. Dần, đập

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

Bài 2. Kỹ thuật sử dụng gia vị và trang trí Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Hiểu được tính chất, trạng thái và tác dụng của mỗi loại gia vị;
- Sử dụng gia vị phù hợp với yêu cầu cảm quan của món ăn;
- Biết sử dụng gia vị đúng liều lượng, phương pháp đối với từng loại món ăn.

A. Nội dung

1. Khái niệm

2. Phân loại

2.1. Căn cứ vào tính chất, màu sắc và mùi vị

2.2. Căn cứ vào trạng thái

3. Tác dụng của gia vị

3.1. Làm tăng màu sắc, mùi vị của món ăn

3.2. Làm thay đổi mùi vị và trạng thái của thực phẩm

3.3. Làm tăng giá trị dinh dưỡng và tăng tính thẩm mỹ cho món ăn

4. Yêu cầu kỹ thuật sử dụng gia vị

4.1. Sử dụng gia vị phù hợp với yêu cầu cảm quan của món ăn

4.2. Sử dụng gia vị đúng liều lượng

4.3. Phối hợp gia vị đúng phương pháp

5. Khái niệm tráng trí

6. Nguyên tắc

2.1. Hình thức phản ánh đúng nội dung

2.2. Trang trí không gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng món ăn

2.3. Trang trí phải phù hợp với điều kiện thực tế

7. Các phương pháp trang trí món ăn

3.1. Trang trí theo hình khối

3.2. Tạo hình sinh vật

3.3. Trang trí theo chủ đề

3.4. Trang trí tổng hợp

3.5. Phương pháp tỉa hoa và sử dụng sản phẩm cắt tỉa để trang trí

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

Bài 3. Bày bàn, phục vụ cỗ tiệc và thực đơn Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Hiểu được tập quán và cách thức ăn uống của người châu Á, châu Âu và người Việt Nam;

- Thực hiện thành thạo các kỹ năng bày bàn, phục vụ các bữa ăn hàng ngày và cỗ tiệc;

A. Nội dung

1. Bày bàn và phục vụ bữa ăn thường ngày

1.1. Tập quán và cách ăn của người Việt nam

1.2. Tập quán và cách ăn của người phương Tây

1.3. Cách bày bàn

1.3.1. Bày bàn ăn kiểu Việt nam (ăn Á)

1.3.2. Bày bàn ăn theo kiểu phương Tây (ăn Âu)

1.4. Cách phục vụ và dọn bàn

1.4.1. Bưng thức ăn

1.4.2. Thu dọn dao, đĩa…để thay mới

1.4.3. Thay đổi dụng cụ

1.4.4. Thu dọn bàn ăn

2. Bày bàn và phục vụ cỗ tiệc (Á, Âu)

2.1. Khái niệm, đặc điểm và tính chất của tiệc và cỗ

2.2. Chuẩn bị phòng tiệc và bố trí , trang trí trong phòng tiệc

2.3. Chuẩn bị dụng cụ

2.4. Trang trí bàn tiệc, bày dụng cụ và món ăn theo thực đơn

2.5. Cách phục vụ tiệc

3. Xây dựng thực đơn

1.1. Khái niệm

1.2. Các loại thực đơn

1.3. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

4. Tổ chức thực hiện thực đơn

2.1. Chuẩn bị thực phẩm

2.2. Chế biến món ăn

2.3. Bày bàn - Phục vụ

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

- **Lý thuyết về nghề kỹ thuật chế biến món ăn** Thời gian: 12 giờ

Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp nấu canh, kho, om, lẩu

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: nấu canh, nấu, kho, om, lẩu...;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Canh cua khoai sọ, rau muống, rau rút

1.1. Nguyên liệu

1.2. Quy trình chế biến

1.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp

1.2.2. Chế biến

1.2.3. Trình bày

1.3. Yêu cầu thành phẩm

2. Canh cá nấu dấm

2.1. Nguyên liệu

2.2. Quy trình chế biến

2.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp

2.2.2. Chế biến

2.2.3. Trình bày

2.3. Yêu cầu thành phẩm

2.4. Một số điểm cần chú ý

3. Canh ngao nấu chua

3.1. Nguyên liệu

3.2. Quy trình chế biến

3.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp

3.2.2. Chế biến

3.2.3. Trình bày

3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý
4. Cá thu kho nước chè tươi
4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày
4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý
5. Cá kho tộ
5.1. Nguyên liệu
5.2. Quy trình chế biến
5.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
5.2.2. Chế biến
5.2.3. Trình bày
5.3. Yêu cầu thành phẩm
5.4. Một số điểm cần chú ý
6. Cá kho giềng, gừng
6.1. Nguyên liệu
6.2. Quy trình chế biến
6.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
6.2.2. Chế biến
6.2.3. Trình bày
6.3. Yêu cầu thành phẩm
6.4. Một số điểm cần chú ý
7. Lẩu cá
7.1. Nguyên liệu
7.2. Quy trình chế biến
7.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
7.2.2. Chế biến
7.2.3. Trình bày
7.3. Yêu cầu thành phẩm
7.4. Một số điểm cần chú ý
8. Nhúng thập cẩm
8.1. Nguyên liệu
8.2. Quy trình chế biến
8.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
8.2.2. Chế biến
8.2.3. Trình bày
8.3. Yêu cầu thành phẩm
8.4. Một số điểm cần chú ý
9. Vịt om sa tế
9.1. Nguyên liệu
9.2. Quy trình chế biến
9.2.1. Sơ chế, cắt thái và tẩm ướp
9.2.2. Chế biến
9.2.3. Trình bày

9.3. Yêu cầu thành phẩm
9.4. Một số điểm cần chú ý
B. Câu hỏi và bài tập thực hành

Bài 5. Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp bung, riêu, hầm, ninh

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: bung, riêu, hầm, ninh;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Sườn bung

1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú ý

2. Riêu cua

2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý

3. Chân giò ninh măng

3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế và cắt thái
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý

4. Chim hầm cốm

4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày
4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý

5. Thịt bò hầm nấm

5.1. Nguyên liệu
5.2. Quy trình chế biến
5.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
5.2.2. Chế biến
5.2.3. Trình bày
5.3. Yêu cầu thành phẩm
5.4. Một số điểm cần chú ý
6. Thắng cố
6.1. Nguyên liệu
6.2. Quy trình chế biến
6.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
6.2.2. Chế biến
6.2.3. Trình bày
6.3. Yêu cầu thành phẩm
B. Câu hỏi và bài tập thực hành
C. Ghi chú

Bài 6. Kỹ thuật chế biến món ăn
bằng phương pháp hấp, tần, đồ, tráng

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:
Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: hấp, tần, đồ, tráng;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung
1. Thịt gà rút xương cuộn hấp
1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú ý
2. Chim tần
2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý
3. Ốc hấp lá gừng
3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp

3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý
B. Câu hỏi và bài tập thực hành
C. Ghi chú

Bài 7. Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp xào, rán (chiên), rang, sốt Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: xào, rán (chiên), rang, sốt;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Thịt bò xào thập cẩm
1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú

2. Sườn xào chua ngọt
2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý

3. Mực chiên giòn
3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý

4. Tôm tẩm bột rán
4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày

4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý
5. Cua rang me
5.1. Nguyên liệu
5.2. Quy trình chế biến
5.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
5.2.2. Chế biến
5.2.3. Trình bày
5.3. Yêu cầu thành phẩm
5.4. Một số điểm cần chú
B. Câu hỏi và bài tập thực hành
C. Ghi chú

Bài 8. Kỹ thuật chế biến món ăn bằng phương pháp quay, nướng

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: quay, nướng;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung
1. Chim quay
1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú
2. Gà quay mềm
2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý
3. Thịt bò nướng xả ớt
3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý
4. Thịt vịt nướng mật ong

4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày
4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý
B. Câu hỏi và bài tập thực hành
C. Ghi chú

Bài 9. Kỹ thuật chế biến các món nộm (gỏi), cuốn

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:
Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: nộp (gỏi), cuốn;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung
1. Nộm hoa chuối thịt gà
1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế và cắt thái
1.2.2. Trộn nộm
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú ý
2. Nộm thập cẩm
2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế và cắt thái
2.2.2. Trộn nộm
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý
3. Nem cuốn
3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế, tẩm ướp
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý
B. Câu hỏi và bài tập thực hành
C. Ghi chú

Bài 10. Phở, mỳ, bún, miến Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: Phở, mỳ, bún, miến;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Mỳ xào hải sản

1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú ý

2. Phở gà

2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý

3. Phở bò

3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý

4. Bún ốc

4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế, cắt thái, tẩm ướp
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày
4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý

5. Miến cua

5.1. Nguyên liệu
5.2. Quy trình chế biến
5.2.1. Sơ chế và cắt thái
5.2.2. Chế biến
5.2.3. Trình bày
5.3. Yêu cầu thành phẩm và Một số điểm cần chú ý

Bài 11. Xôi, chè, bánh Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này học viên sẽ có khả năng:

- Nêu được công thức và quy trình chế biến một số món ăn bằng các phương pháp: Xôi, chè, bánh;
- Chế biến được các món ăn theo đúng quy trình, đảm bảo đúng kỹ thuật, đủ thời gian và đạt yêu cầu thành phẩm;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

A. Nội dung

1. Xôi thập cẩm

1.1. Nguyên liệu
1.2. Quy trình chế biến
1.2.1. Sơ chế và cắt thái
1.2.2. Chế biến
1.2.3. Trình bày
1.3. Yêu cầu thành phẩm
1.4. Một số điểm cần chú

2. Xôi vừng dừa

2.1. Nguyên liệu
2.2. Quy trình chế biến
2.2.1. Sơ chế và cắt thái
2.2.2. Chế biến
2.2.3. Trình bày
2.3. Yêu cầu thành phẩm
2.4. Một số điểm cần chú ý

3. Chè bưởi

3.1. Nguyên liệu
3.2. Quy trình chế biến
3.2.1. Sơ chế và cắt thái
3.2.2. Chế biến
3.2.3. Trình bày
3.3. Yêu cầu thành phẩm
3.4. Một số điểm cần chú ý

4. Bánh bao nhân mặn

4.1. Nguyên liệu
4.2. Quy trình chế biến
4.2.1. Sơ chế và cắt thái
4.2.2. Chế biến
4.2.3. Trình bày
4.3. Yêu cầu thành phẩm
4.4. Một số điểm cần chú ý

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

C. Ghi chú

D. Kiểm tra

*** Kiểm tra kết thúc mô đun: 02 giờ**

IV . ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mối tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh hoạ bài giảng

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá.

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bầy mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh hoạ chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lanh, tủ lanh đông, máy đánh trứng, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: Bài tập kiểm tra sau mỗi bài học (tự luận hoặc trắc nghiệm).

- Đánh giá kết thúc mô đun: Kiểm tra theo hình thức vấn đáp hoặc viết, thực hiện kỹ năng.

+ Dùng phương pháp trắc nghiệm để kiểm tra kiến thức.

+ Dựa vào các thao tác của học viên thực hiện các thao tác, thủ tục tiếp nhận nguyên vật liệu, kết hợp kiểm tra sản phẩm thực hành để đánh giá kỹ năng của học viên.

2. Nội dung

+ Lý thuyết:

Kiểm tra lý thuyết với các nội dung đã học trong mô đun, có liên hệ với thực tế.

+ Thực hành:

Kiểm tra đánh giá qua các bài thực hành, kỹ năng thực hiện các thao tác chế biến các món ăn.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình áp dụng cho người học nghề chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học

- Đối với chương trình:

+ Các món ăn trong chương trình là các ví dụ mang tính chất tham khảo, các Cơ sở dạy nghề có thể căn cứ vào điều kiện cụ thể của từng cơ sở cũng như đặc điểm về văn hóa ẩm thực, nhu cầu của khách ở địa phương mình để lựa chọn, bổ sung danh mục các món ăn cho phù hợp.

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp Trung cấp, trung cấp nghề chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng, chế biến thực phẩm và có kỹ năng chuyên môn cao.

+ Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh hoạ.

+ Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- *Khi dậy thực hành:*

+ Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

+ Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

+ Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với người học:*

+ Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

+ Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

+ Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thày, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

+ Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiện cứu, làm bài tập...

+ Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiến nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm

+ Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn

- Học thực hành:

+ Học viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

+ Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

[2]. Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, 2006

[3]. TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống,* NXB Thống kê Hà nội 2005.

[4]. Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Loan (2008), *Giáo trình Thực hành Chế biến món ăn,* Nhà xuất bản Giáo dục.

[5]. Nguyễn Hữu Thủy (2008), *Giáo trình Lý thuyết Chế biến sản phẩm ăn uống*, Sở GD&ĐT Hà Nội, Nhà xuất bản Hà Nội.

[6]. http://ebooks.vdcmedia.com.

CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số: 65/QĐ-HTC	*Hà Nội, ngày 12 tháng 12 năm 2023*

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành chương trình đào tạo nghề Chế biến món ăn (02 tháng)

GIÁM ĐỐC
CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI

Căn cứ Luật giáo dục nghề nghiệp năm 2014/QH13 ngày 27 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Thông tư số 43/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ chức năng và nhiệm vụ của Công ty TNHH Trung tâm Đào tạo Hitech Hà Nội theo Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp mã số 0109957904 ngày 06 tháng 04 năm 2022 và Giấy chứng nhận thay đổi ngày 7 tháng 9 năm 2023 của Sở Kế hoạch và Đầu tư thành phố Hà Nội;

Theo đề nghị của Hội đồng thẩm định, lựa chọn chương trình đào tạo thường xuyên;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Quyết định Ban hành chương trình đào tạo dưới 3 tháng nghề: "**Chế biến món ăn"** gồm có 02 môn học/môđun với tổng thời gian chương trình đào tạo là 194 giờ.

Căn cứ chương trình đào tạo quy định tại Quyết định này, ban đào tạo hướng dẫn các đơn vị thực hiện đào tạo theo chương trình quy định.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký.

Điều 3. Ban Đào tạo, và các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

GIÁM ĐỐC

Nơi nhận
- Như điều 3;
- SLĐTBXH Hà Nội (b/c);
- SLĐTBXH Bắc Kạn (b/c);
- Lưu VT, BĐT;

Th.S. Lê Minh Hiền

CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**
Số: 65b/QĐ-HTC	*Hà Nội, ngày 12 tháng 12 năm 2023*

QUYẾT ĐỊNH

V/v: Lựa chọn, công nhận và cho phép lưu hành nội bộ giáo trình dạy nghề Chế biến món ăn

GIÁM ĐỐC
CÔNG TY TNHH TRUNG TÂM ĐÀO TẠO HITECH HÀ NỘI

Căn cứ Luật giáo dục nghề nghiệp năm 2014/QH13 ngày 27 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Thông tư số 43/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ chức năng và nhiệm vụ của Công ty TNHH Trung tâm Đào tạo Hitech Hà Nội theo Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp mã số 0109957904 ngày 06 tháng 04 năm 2022 và Giấy chứng nhận thay đổi ngày 7 tháng 9 năm 2023 của Sở Kế hoạch và Đầu tư thành phố Hà Nội;

Căn cứ Quyết định số 65/QĐ-HTC ngày 12/12/2023 của Công ty TNHH Trung tâm Đào tạo Hitech Hà Nội ban hành chương trình khung đào tạo nghề "Chế biến món ăn" dưới 3 tháng;

Theo đề nghị của Hội đồng thẩm định, lựa chọn chương trình đào tạo thường xuyên;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Lựa chọn, Nghiệm thu và cho phép phát hành và lưu hành nội bộ giáo trình đào tạo nghề "Chế biến món ăn" hệ đào tạo thường xuyên do nhóm giáo viên Tạ Bá Cường và Vũ Văn Hà chỉnh sửa và biên soạn.

Điều 2. Các giảng viên khi giảng dạy các môn học/ mô đun nghề "Chế biến món ăn phải tuân thủ các nội dung của giáo trình. Mọi sự điều chỉnh, thay đổi nội dung, cấu trúc của giáo trình này đều phải được sự nhất trí của Hội đồng.

Điều 3. Các Ông/Bà ban đào tạo, ban Tài vụ cùng các đơn vị và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như điều 3;
- SLĐTBXH Hà Nội (b/c);
- SLĐTBXH Bắc Kạn (b/c);
- Lưu VT, BĐT;

GIÁM ĐỐC

Th.S Lê Minh Hiền