BỘ CÔNG THƯƠNG

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH

GIÁO TRÌNH

MÔN HỌC: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU
NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 400 /QĐ-CĐTMDL ngày 20 tháng 07 năm 2022 của Trường Cao đẳng Thương mại & Du lịch)

Thái Nguyên, năm 2022
(Lưu hành nội bộ)

LỜI MỞ ĐẦU

Ngày nay nhu cầu ăn uống là nhu cầu không thể thiếu, nó đã nâng tầm trở thành nghệ thuật. Vì vậy việc chế biến món ăn đảm bảo chất lượng cao, trình bày đẹp có vai trò hết sức quan trọng đòi hỏi người đầu bếp phải có sự hiểu biết về dinh dưỡng, thực phẩm, các phương pháp làm chín cũng như khẩu phần ăn và cách xây dựng thực đơn một cách hợp lý. Với nhu cầu về các món ăn Âu ngày càng phát triển tại các nhà hàng, khách sạn để phục vụ khách quốc tế đòi hỏi đầu bếp phải có những kiến thức chuyên môn vững vàng, tay nghề cao.

Để đáp ứng nhu cầu học tập cho học sinh Trung cấp đồng thời cũng là tài liệu giảng dạy cho Giáo viên Khoa Khách sạn – Du lịch, chúng tôi biên soạn Giáo trình " Thực hành chế biến món ăn Âu". Nội dung Giáo trình bao gồm 10 bài, có chi tiết công thức các món ăn Âu từ món khai vị, món chính, món tráng miệng.

Bài 1. Thực hành chế biến món Xúp bí đỏ

Bài 2. Thực hành chế biến món Salad khoai tây

Bài 3. Thực hành chế biến món Thăn lợn tẩm bột rán

Bài 4. Thực hành chế biến món Thịt bò bittet

Bài 5 Thực hành chế biến món Nem rán Ba Lan

Bài 6 Thực hành chế biến món Mỳ Ý Spagetty

Bài 7 Thực hành chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise

Bài 8 Thực hành chế biến món Thịt lợn nấu ragu

Bài 9 Thực hành chế biến món Bánh caramen

Bài 10. Thực hành chế biến món Bánh crep nhân đường

Với hy vọng góp phần nhỏ bé vào việc phục vụ đời sống của con người trong lĩnh vực ăn uống, đồng thời giúp các em học sinh hình thành những kĩ năng cần thiết làm vốn liếng nghề nghiệp cho mình sau này.

Với tinh thần làm việc nghiêm túc, giáo trình được hoàn thành sau một thời gian nghiên cứu kết hợp thực tiễn kinh doanh tại các nhà hàng khách sạn. Tuy nhiên Giáo trình không tránh khỏi những khiếm khuyết trong quá trình biên soạn. Do vậy chúng tôi mong nhận được sự đóng góp của bạn đọc để giáo trình được hoàn thiện hơn.

Tập thể tác giả xin chân thành cảm ơn!

Nhóm biên soạn

MỤC LỤC

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC 5

BÀI 1: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN XÚP BÍ ĐỎLỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định

1.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

1.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

1.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

1.4. Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

1.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

BÀI 2: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN SALAT KHOAI TÂYLỗi! Thẻ đánh dấu không được

2.1. Nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

2.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

2.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

2.4. Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

2.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

BÀI 3: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THĂN LỢN TẨM BỘT RÁNLỗi! Thẻ đánh dấu kh

3.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

3.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

3.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

3.4. Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

3.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

BÀI 4: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THỊT BÒ BITTETLỗi! Thẻ đánh dấu không được x

4.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

4.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

4.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

4.4.Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

4.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

BÀI 5: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN NEM RÁN BALANLỗi! Thẻ đánh dấu không được

5.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

5.2.Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

5.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

5.4.Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

5.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

BÀI 6: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN MỲ ÝLỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.

6.1. Chuẩn bị nguyên liệu. ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

6.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
6.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
6.4.Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
6.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
BÀI 7: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN TÔM LUỘC TRỘN XỐT MAYONAISE ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
7.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
7.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
7.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
7.4.Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
7.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
BÀI 8: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THỊT LỢN NẤU RAGULỗi! Thẻ đánh dấu không
8.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
8.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
8.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
8.4.Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
8.5.Đánh giá chất lượng sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
BÀI 9: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN BÁNH CARAMENLỗi! Thẻ đánh dấu không được
9.1. Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
9.2. Quy trình chế biến..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
9.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
9.4. Trình bày sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
9.5. Đánh giá chất lượng cảm quan..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
BÀI 10: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN BÁNH CREP NHÂN ĐƯỜNGLỗi! Thẻ đánh dấu không
10.1 Chuẩn bị nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
10.2. Sơ chế nguyên liệu ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
10.3. Chế biến nhiệt ..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
10.4.Trình bày sản phẩm:..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**
10.5. Đánh giá chất lượng sản phẩm..... **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

1. Tên môn học: Thực hành chế biến món ăn Âu

2. Mã số môn học: MH23

Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ (Lý thuyết: 0; Thực hành: 82 giờ; Kiểm tra: 8 giờ)

3. Vị trí, tính chất môn học:

3.1. Vị trí: thực hành chế biến món ăn Âu là môn học thuộc nhóm kiến thức chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng nghề "Kỹ thuật chế biến món ăn".

3.2. Tính chất: Thực hành chế biến món ăn Âu là môn học thực hành, đánh giá kết quả bằng hình thức thi hết môn.

3.3. Ý nghĩa và vai trò của môn học: Thực hành chế biến món ăn Âu là môn học dành cho đối tượng là người học thuộc các chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này đã được đưa vào giảng dạy tại trường Cao Đẳng Thương mại và Du lịch từ rất lâu. Nội dung chủ yếu của môn học này nhằm cung cấp các kiến thức, kỹ năng và tay nghề chế biến các món ăn Âu. Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về chế biến một số loại món ăn Âu: món khai vị, món chính, món ăn tráng miệng.

4. Mục tiêu môn học:

4.1.Về kiến thức:

A1. Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về chế biến các món ăn khai vị, món chính, món tráng miệng trong chế biến món Âu

A2. Biết định lượng suất ăn Âu và kết cấu món ăn Âu.

A3. Biết trình bày món ăn Âu.

A4. Chế biến được các món khai vị như: xúp, salat, món chính từ các nhóm nguyên liệu, món tráng miệng như các loại bánh.

4.2. Về kỹ năng:

B1 Chế biến được các món khai vị như: xúp, salat, món chính từ các nhóm nguyên liệu, món tráng miệng như các loại bánh.

B2. Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.

B3. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

4.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

C1. Người học có ý thức, trách nhiệm và lương tâm đối với nghề nghiệp.

C2. Chủ động nghiên cứu tài liệu, sáng tạo các món ăn mới

C3. Cải tiến quy trình làm việc phù hợp với điều kiện cụ thể.

C4. Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

5. Nội dung của môn học

5.1. Chương trình khung

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập *(giờ)*			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/th.tập/ thảo luận/	Thi/ Kiểm tra

					bài tập	
I	**Các môn học chung**	**20**	**435**	**157**	**255**	**23**
MH01	Chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng-An ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng anh	5	120	42	72	6
II	**Các môn học chuyên môn**	**82**	**2070**	**670**	**1309**	**91**
II.1	***Môn học cơ sở***	***15***	***225***	***213***	***-***	***12***
MH07	Tổng quan Nhà hàng – Khách sạn	2	30	28	-	2
MH08	Tâm lý du khách và Kỹ năng GT	2	30	28	-	2
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	-	2
MH10	Thương phẩm hàng thực phẩm	3	45	43	-	2
MH11	Sinh lý dinh dưỡng và VSATTP	4	60	58	-	2
MH12	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	-	2
II.2	***Môn học chuyên môn***	***63***	***1785***	***401***	***1309***	***75***
MH13	Tiếng anh chuyên ngành CBMA	2	60	57	-	3
MH14	Kỹ thuật chế biến món ăn	6	90	87	-	3
MH15	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	45	43	-	2
MH16	Tổ chức sự kiện	2	30	28	-	2
MH17	Quản trị kinh doanh nhà hàng	6	90	86	-	4
MH18	Môi trường ANAT trong nhà hàng	2	30	28	-	2
MH19	Lý thuyết nghiệp vụ nhà hàng	5	75	72	-	3
MH20	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng I	4	120	-	112	8
MH21	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng II	2	60	-	52	8
MH22	Thực hành chế biến món ăn Á	9	270	-	246	24
MH23	Thực hành chế biến món ăn Âu	3	90	-	82	8
MH24	Thực hành quản trị nhà hàng	2	60	-	52	8
MH25	Thực tập TN	17	765		765	
II.3	***Môn học tự chọn*** *(chọn 2 trong 4)*	***4***	***60***	***56***	***-***	***4***
MH26	Kỹ thuật trang trí và cắm hoa	2	30	28	-	2
MH27	Maketting du lịch	2	30	28	-	2
MH28	Pháp luật du lịch	2	30	28	-	2

MH29	Kinh tế du lịch	2	30	28	-	2
	Tổng cộng	**102**	**2505**	**827**	**1564**	**114**

5.2. Chương trình chi tiết môn học

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	**Lý thuyết**	**Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập**	**Kiểm tra**
1.	Bài1: Thực hành chế biến món Xúp bí đỏ	**8**		**8**	
2.	Bài 2: Thực hành chế biến món Salat khoai tây	**8**		**8**	
3.	Bài 3: Thực hành chế biến món Thăn lợn tẩm bột rán	**8**		**8**	
4.	Bài 4: Thực hành chế biến món Thịt bò bittet	**8**		**8**	
5.	Bài 5: Thực hành chế biến món Nem rán Ba Lan	**8**		**8**	
	Kiểm tra	**4**			**4**
6.	Bài 6: Thực hành chế biến món Mỳ Ý	**8**		**8**	
7.	Bài 7: Thực hành chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise	**8**		**8**	
8.	Bài 8: Thực hành chế biến món Thịt lợn nấu ragu	**8**		**8**	
9.	Bài 9 Thực hành chế biến món bánh Caramen	**8**		**8**	
10.	Bài 10: Thực hành chế biến món bánh Crep	**8**		**8**	
	Kiểm tra	**4**			**4**
	Ôn tập	**2**		**2**	
	Tổng cộng	**90**		**82**	**8**

6. Điều kiện thực hiện môn học:

6.1. Phòng học Lý thuyết/Thực hành: Đáp ứng phòng học chuẩn (phòng thực hành)

6.2. Trang thiết bị dạy học: Projetor, máy vi tính, bảng, phấn

6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện: Giáo trình, mô hình học tập, nguyên liệu,…

6.4. Các điều kiện khác: Người học tìm hiểu thực tế về công tác chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách sạn.

7. Nội dung và phương pháp đánh giá:

7.1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
- Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:

+ Có ý thức, trách nhiệm và lương tâm đối với nghề nghiệp.
+ Chủ động nghiên cứu tài liệu, sáng tạo các món ăn mới
+ Cải tiến quy trình làm việc phù hợp với điều kiện cụ thể.
+ Làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

7.2. Phương pháp:

Người học được đánh giá tích lũy môn học như sau:

7.2.1. Cách đánh giá

- Áp dụng quy chế đào tạo Trung cấp hệ chính quy ban hành kèm theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH, ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Hướng dẫn thực hiện quy chế đào tạo áp dụng tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch như sau:

Điểm đánh giá	Trọng số
+ Điểm kiểm tra thường xuyên (Hệ số 1)	40%
+ Điểm kiểm tra định kỳ (Hệ số 2)	
+ Điểm thi kết thúc môn học	60%

7.2.2. Phương pháp đánh giá

Phương pháp đánh giá	Phương pháp tổ chức	Hình thức kiểm tra	Thời điểm kiểm tra
Thường xuyên	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	Sau 16 giờ.
Định kỳ	Viết/ Thuyết trình	Tự luận/ Trắc nghiệm/ Báo cáo	Sau 40 giờ
Kết thúc môn học	Viết	Tự luận và trắc nghiệm	Sau 84 giờ

8. Hướng dẫn thực hiện môn học

8.1. Phạm vi, đối tượng áp dụng: Đối tượng Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn

8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học

8.2.1. Đối với người dạy

* **Thực hành:** Phân chia nhóm nhỏ thực hiện thực hành theo nội dung đề ra.

*** Hướng dẫn tự học:** Giao nhiệm vụ về nhà cho học sinh tự thực hành các món ăn đã học.

8.2.2. Đối với người học: Người học phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Nghiên cứu kỹ bài học tại nhà trước khi đến lớp. Các tài liệu tham khảo sẽ được cung cấp nguồn trước khi người học vào học môn học này (trang web, thư viện, tài liệu...)
- Tham dự tối thiểu 80% các giờ hành. Nếu người học vắng >20% số giờ phải học lại môn học mới được tham dự kì thi lần sau.
- 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.
- Tham dự đủ các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ.
- Tham dự thi kết thúc môn học.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

9. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình Chế biến món ăn Á, Âu của Trường Cao đẳng Du lịch và Dịch vụ Hải Phòng.
- Giáo trình Thực hành chế biến món ăn Âu- Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội.
- Giáo trình Chế biến món ăn Á- Âu của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- PGS.TS 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.
- Kỹ thuật chế biến món ăn Âu, Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Du lịch Việt Nam.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

BÀI 1: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN XÚP BÍ ĐỎ

❖ GIỚI THIỆU BÀI 1

Bài 1 hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Xúp bí đỏ, học sinh học được các kỹ năng thực hành món Xúp bí đỏ để phục vụ trong công việc và đời sống.

MỤC TIÊU BÀI 1

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

- ***Về kiến thức:***
  - *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Xúp bí đỏ.*
  - *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
  - *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*
- ***Về kỹ năng:***
  - *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món ăn Xúp bí đỏ.*
  - *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món Xúp bí đỏ.*
- ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***
  - *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
  - *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 1

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 1); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 1 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 1) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 1 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 1

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 1) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 1theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 1

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 1**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *Không có*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: Không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 1**

Thực hành chế biến món Xúp bí đỏ

1.1. Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	Đvt	Số lượng
1	Bí đỏ	g	500
2	Dầu ăn	ml	200
3	Bơ	g	50
4	Sữa tươi	ml	100
5	Muối	g	5
6	Bột mì	g	80
7	Bánh mì gối	g	200
8	Đường	g	10
9	Tiêu trắng	g	3

1.2. Sơ chế nguyên liệu

- Bí đỏ gọt vỏ. bỏ ruột, cắt miếng to
- Bánh mì gối thái hạt lựu.

1.3. Chế biến nhiệt

- Bí đỏ luộc chín mềm đem xay hoặc nghiền nhuyễn cùng nước bí luộc.
- Đun dầu ăn rồi cho tiếp bơ, cho bột mì xào vàng thơm. Cho bí xay vào quấy đều, đun sôi, nêm vị muối, đường, sữa tươi khuấy đều bắc ra.
- Bánh mì gối trộn bơ, bỏ lò vàng giòn.

1.4. Trình bày sản phẩm

Trình bày ra đĩa sâu lòng, rắc bánh mì và tiêu trắng. Ăn nóng.

1.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu: xúp có màu vàng .
- Mùi: thơm của bí, bơ, sữa.
- Vị: ngọt béo ngậy.
- Trạng thái: xúp sánh mượt, đồng nhất, bánh mì giòn.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 1

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món Xúp bí đỏ.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 2: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN SALAT KHOAI TÂY

❖ GIỚI THIỆU BÀI 2

Bài 2 hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Salat khoai tây, học sinh học được các kỹ năng thực hành món Salat khoai tây để phục vụ trong công việc và đời sống.

MỤC TIÊU BÀI 2

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Salat khoai tây.*
- *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
- *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*

➢ ***Về kỹ năng:***

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món Salat khoai tây.*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món Salat khoai tây.*

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 2

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 2); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 2 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 2) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 2 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 2

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 2) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 2theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 2

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 2

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *Không có*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: Không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 2**

Thực hành chế biến món Salat khoai tây

2.1. Nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	Đvt	Số lượng
1	Khoai tây ruột vàng	g	300
2	Trứng gà	Quả	2
3	Rau mùi	Mớ	1
4	Hành hoa	g	10
5	Dấm	ml	15
6	Dầu oliu	ml	30
7	Tiêu, muối	g	3

2.2. Sơ chế nguyên liệu

- Khoai tây rửa sạch

- Hành mùi rửa sạch thái nhỏ.

- Làm xốt dầu dấm: Khuấy tan muối trong dấm sau đó cho dầu oliu vào dùng phới đánh kỹ để tạo hệ nhũ tương dầu trong dấm và cho hạt tiêu, ớt băm nhỏ.

2.3. Chế biến nhiệt

- Khoai tây luộc chín, chắt hết nước, đun khô, đậy vung ủ một lúc cho khoai chín bở, sau đó bóc vỏ, cắt miếng tròn dày 0,5cm.

- Trứng gà luộc chín, ngâm nước lạnh cho dóc, bóc vỏ, thái lát dày 0,5cm.

2.4. Trình bày sản phẩm

- Những lát khoai tây xếp vào đĩa tròn theo kiểu lợp ngói ở vòng ngoài.

- Những lát trứng xếp tiếp ở vòng trong.

- Khi ăn rưới đều xốt dầu dấm lên trên và rắc rau mùi thái nhỏ.

2.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng của khoai tây và trứng, màu xanh của hành, mùi.

- Mùi: Dậy mùi thơm của khoai tây và xốt dầu dấm.

- Vị: Nổi vị chua, béo, mặn.

- Trạng thái: Khoai và trứng cắt lát đều, không vỡ.

- Trình bày: đẹp, hấp dẫn.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 2

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món Salat khoai tây.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 3: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THĂN LỢN TẨM BỘT RÁN

❖ GIỚI THIỆU BÀI 3

Bài 3 hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Thăn lợn tẩm bột rán; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Thăn lợn tẩm bột rán để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 3

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Thăn lợn tẩm bột rán.

- Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.

- Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

➢ ***Về kỹ năng:***

- Thực hành được kỹ thuật chế biến các món Thăn lợn tẩm bột rán trong thực tế.

- Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 3

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 3); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 3(cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 3) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 3 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 3

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 3) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 3 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 3

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 3**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *không có*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 3**

Thực hành chế biến món Thăn lợn tẩm bột rán

3.1. Chuẩn bị nguyên liệu

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Thịt thăn lợn	g	200
2.	Trứng gà	Quả	1
3.	Bột bánh mì hoặc bột cà mì	g	50
4.	Dầu ăn	ml	150
5.	Khoai tây	g	100
6.	Bơ	g	50
7.	Tiêu, muối	g	5
8.	Cà chua	Quả	1
9.	Rau mùi	Mớ	1
10.	Tương ớt	g	20
11.	Xốt mayonnaise	g	20

3.2. Sơ chế nguyên liệu

- Thịt lợn rửa sạch, lọc bỏ gân xơ thái miếng dày 1cm, ngang thớ, kích thước 10 x 0,7cm, dùng búa dần mềm, ướp tiêu muối.

- Trứng lấy lòng đỏ, đánh tan.

- Rau mùi sơ chế sạch.

- Khoai tây sơ chế sạch, thái con chì hoặc bổ cau.

- Cà chua sơ chế sạch.

3.3. Chế biến nhiệt

- Khoai tây luộc qua, rán vàng 2 lửa.

- Thịt lợn nhúng vào trứng, lăn qua bột bánh mì, cho rán vàng 2 mặt (dầu rán ngập 2/3 miếng thịt) cho bơ lên trên khi thịt còn nóng. trình bày ra đĩa, ăn nóng.

3.4. Trình bày sản phẩm

- Trình bày trên đĩa tròn 24. Thịt bày một bên, bày khoai tây, cà chua một bên, trên cùng bày vài cọng mùi, rắc hạt tiêu. Ăn cùng xốt mayonnaise.

3.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: sản phẩm có màu vàng sáng.

- Mùi thơm của bột bánh mì, trứng và dậy mùi bơ

- Vị ngọt chủ yếu của thịt.

- Trạng thái: bề mặt thịt phủ kín một lớp bột bánh mì, thịt chín mềm

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 3

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:

- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món Thăn lợn tẩm bột rán.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 4: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THỊT BÒ BITTET

❖ GIỚI THIỆU BÀI 4

Bài 4 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Thịt bò bittet; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Thịt bò bittet để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 4

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Thịt bò bittet*
- *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
- *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*

➢ ***Về kỹ năng:***

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món Thịt bò bittet trong thực tế.*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..*

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 4

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 4); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 4 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 4) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 4 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 4

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 4) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 4 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 4

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 4**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 4**

Thực hành chế biến món Thịt bò bittet

4.1. Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 1 suất ăn như sau:

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Thịt bò loại 1	g	200
2.	Bơ	g	50
3.	Tiêu muối	g	5
4.	Dầu ăn	ml	50
5.	Khoai tây	g	100
6.	Dưa chuột	g	100
7.	Rau mùi	Mớ	1
8.	Cà rốt	g	100

4.2. Sơ chế nguyên liệu

- Thịt bò lọc bỏ gân xơ, thái ngang thớ, dày 1cm rộng to bản, sau đó dần cho mềm, tẩm ướp tiêu muối, dầu ăn.

- Khoai tây sơ chế sạch, thái mỏng hoặc thái con chì ngâm nước.

- Dưa chuột, rau mùi, cà rốt sơ chế sạch.

4.3. Chế biến nhiệt

- Đun nóng chảo trên bếp gas, xoa dầu láng đều bề mặt, cho thịt bò lật đi lật lại khi chuyển màu nâu đỏ là được. xoa thêm bơ. (to lửa)

- Khoai tây luộc qua rồi rán 2 lần lửa cho giòn.

- Cà rốt luộc qua, chao qua bơ.

4.4.Trình bày sản phẩm

- Trình bày thịt bò ra đĩa 24 ăn kèm với khoai tây, cà rốt và dưa chuột thái lát

- Trình bày rau mùi lên trên.

4.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: sản phẩm có màu nâu, khoai tây có màu vàng sáng

- Mùi thơm đặc trưng

- Vị ngọt của thịt

- Trạng thái: thịt mềm, không khô, không xác, vết cắt có màu hồng.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 4

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món Thịt bò bittet.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 5: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN NEM RÁN BALAN

❖ GIỚI THIỆU BÀI 5

Bài 5 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Nem rán Ba Lan; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Nem rán Ba Lan để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 5

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Nem rán Ba Lan*
- *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
- *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*

➢ ***Về kỹ năng:***

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến các món Nem rán Ba Lan trong thực tế.*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..*

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 5

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 5); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 5 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 5) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 5 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 5

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 5) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 5 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 5

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 5**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 5**

Thực hành chế biến món Nem rán Ba Lan

5.1. Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 4 suất ăn như sau:

stt	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Thịt nạc xay	g	200
2.	Hành khô	g	20
3.	Bột bánh mì hoặc bột cà mì	g	100
4.	Trứng gà	Quả	2
5.	Bột mì	g	50
6.	Sữa tươi	ml	100
7.	Dầu ăn	ml	200
8.	Bơ	g	50
9.	Muối, tiêu	g	5
10.	Cà chua bi	g	50
11.	Khoai tây	g	100
12.	Xốt mayinnaise	g	30

5.2. Sơ chế nguyên liệu

- Làm bạt crep gồm bột mì, sữa tươi, nước, trứng, muối hòa thành bạt đặc sánh.

- Trứng gà 1 quả đánh tan

- Hành khô băm nhỏ

- Thịt nạc xay ướp tiêu muối, hành băm (bớt lại ½)

- Khoai tây, cà chua sơ chế

5.3. Chế biến nhiệt

- Chảo đun nóng, xoa đều 1 lớp dầu.

- Cho bột vào tráng thành bạt crep, cho ra đĩa và tráng lần lượt đến hết bột.

- Đun dầu nóng phi thơm hành, cho thịt vào xào chín, cho tiếp bơ vào và tắt bếp.

- Bạt crep trải ra cho thịt vào cuốn như cái nem to, nhúng vào trứng, lăn qua bột bánh mì, đem rán vàng.

- Khoai tây rán vàng hoặc luộc

5.4.Trình bày sản phẩm

- Cho nem ra đĩa, ăn kèm với xốt trắng hoặc xốt mayonnaise và thức đệm.

5.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Sản phẩm có màu vàng sáng

- Mùi thơm của bơ và hành

- Vị ngọt của thịt và ngậy béo của bạt

- Trạng thái: bao gói đều đẹp, ăn giòn nhẹ

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 5

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món Nem rán Ba Lan
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 6: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN MỲ Ý

❖ GIỚI THIỆU BÀI 6

Bài 6 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Mỳ Ý; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Mỳ Ý để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 6

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

- ***Về kiến thức:***
  - *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Mỳ Ý*
  - *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
  - *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*
- ***Về kỹ năng:***
  - *Thực hành được kỹ thuật chế biến món Mỳ Ý trong thực tế.*
  - *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn.*
- ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***
  - *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
  - *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 6

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 6); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 6(cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 6) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 6 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 6

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 6) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 6 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 6

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 6**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 6**

Thực hành chế biến món Mỳ Ý

6.1. Chuẩn bị nguyên liệu.

Định lượng sản phẩm cho 2 suất ăn như sau:

stt	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1	Mỳ Ý	g	250g
2	Thịt bò xay	g	150g
3	Hành tây	g	100g
4	Cà rốt	g	100
5	Cà chua	g	250g
6	Cà chua hộp	g	30g
7	Xương lợn	g	200g
8	Dầu ăn	ml	50
9	Bơ	g	50
10	Lá nguyệt quế	lá	2
11	Lá oregano	g	2
12	Tỏi	g	15
13	Tiêu, muối		
	Rau mùi	Mớ	1

6.2. Sơ chế nguyên liệu

- Nấu nước dùng nâu

- Cà rốt gọt vỏ rửa sạch băm nhỏ

- Hành tây thái hạt lựu nhỏ.

- Cà chua chần qua nước sôi, bóc bỏ vỏ, bổ đôi bóp bỏ hạt, xay nhỏ.

6.3. Chế biến nhiệt

- Phi thơm tỏi băm nhỏ bằng dầu, bơ. Cho cà rốt, hành tây, thịt bò xay xào kĩ. Cho thêm cà chua hộp, cà chua xay, lá thơm oregano, nước dùng nâu om khoảng 45-60 phút. Nêm vừa vị tiêu, muối để riêng.

- Đun nước sôi có pha muối, 1 chút dầu ăn. Cho mỳ vào luộc chín (thời gian có ghi trên bao bì khoảng 10 phút)

- Trộn mỳ nóng với một chút bơ, nêm vị tiêu, muối.

6.4.Trình bày sản phẩm

Cho mỳ ra đĩa, dội xốt thịt bò, rắc rau mùi băm nhỏ. Ăn nóng

6.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: xốt có màu hồng nhạt

- Mùi thơm đặc trưng

- Vị ngậy vừa ăn

- Trạng thái: mỳ không nát, thịt bò mềm

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 6

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món Mỳ Ý.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 7: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN TÔM LUỘC TRỘN XỐT MAYONAISE

❖ GIỚI THIỆU BÀI 7

- Bài 7 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Tôm luộc trộn xốt mayonaise để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 7

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise

- Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.

- Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

➢ ***Về kỹ năng:***

- Thực hành được kỹ thuật chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise trong thực tế.

- Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn.

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 7

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 7); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 7 (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 7) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 7 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 7

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 7) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 7 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 7

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 7**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 7**

Thực hành chế biến món Tôm luộc trộn xốt mayonaise

7.1. Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 1 suất ăn như sau:

stt	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1.	Tôm con to	g	300
2.	Dầu ăn	ml	100
3.	Trứng gà	Quả	1
4.	Chanh	Quả	1
5.	Rượu trắng	ml	50
6.	Dấm	ml	30
7.	Muối, tiêu	g	10
8.	Cần tỏi tây	g	100
9.	Xà lách	g	100
10.	Rau mùi	Mớ	1

7.2. Sơ chế nguyên liệu

- Cần tỏi tây bỏ gốc rửa sạch.

- Xà lách, rau mùi rửa sạch ngâm nước muối, vẩy ráo.

- Tôm rửa sạch, cắt bỏ râu và rút bọc ruột ở đầu.

7.3. Chế biến nhiệt

- Đun nước sôi có thêm dấm, rượu, muối, tiêu, cần tỏi tây đun sôi kỹ sau đó cho tôm vào luộc khoảng 10-12 phút, vớt tôm ra để ráo và nguội.

- Dầu ăn, lòng đỏ trứng đánh xốt mayonnaisse.

- Tôm luộc, lột vỏ, phần thịt thái khoanh hoặc thái mỏng trộn đều với xốt mayonnaisse.

7.4.Trình bày sản phẩm

- Bày tôm vào đĩa ăn kèm với rau xà lách, rau mùi.

7.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc: Tôm màu đỏ hồng, xốt màu vàng nhạt, rau xanh.

- Mùi thơm, không tanh

- Vị ngon ngọt của tôm, béo ngậy của xốt, vị vừa ăn

- Trạng thái: Xốt không vữa, tỷ lệ xốt và nguyên liệu cân đối.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 7

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món Tôm luộc trộn Xốt Mayonaise.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 8: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN THỊT LỢN NẤU RAGU

❖ GIỚI THIỆU BÀI 8

Bài 8 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Thịt lợn nấu ragu; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Thịt lợn nấu ragu để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 8

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Thịt lợn nấu ragu*
- *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
- *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*

➢ ***Về kỹ năng:***

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến món Thịt lợn nấu ragu trong thực tế.*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..*

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 8

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 8); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 8 (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 8) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 8 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 8

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 8) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 8 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 8

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 8**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 8**

Thực hành chế biến món Nem rán Ba Lan

8.1. Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 2 suất ăn như sau:

STT	Tên nguyên liệu	đvt	Số lượng
1	Thịt lợn nạc vai	g	300
2	Bơ	g	50
3	Bột mỳ	g	50
4	Lá nguyệt quế	g	2
5	Cà rốt	g	100
6	Khoai tây	g	100
7	Hành khô	g	10
8	Cà chua hộp	g	50
9	Dầu ăn	ml	50
10	Xương	g	300
11	Rau mùi	Mớ	1
12	Tiêu, muối		

8.2. Sơ chế nguyên liệu

- Thịt nạc vai lợn rửa sạch, thái miếng vuông hình quân cờ 2 x 2 cm, ướp tiêu, muối, bột mỳ.

- Cà rốt, khoai tây cạo vỏ rửa sạch thái hình quân cờ to bằng miếng thịt

- Rau mùi nhặt rễ, rửa sạch để nguyên cây

- Hành củ bóc vỏ để nguyên củ

- Xương rửa sạch hết chất dịch đỏ.

8.3. Chế biến nhiệt

- Chế biến nước dùng từ xương:

- Làm xốt đỏ:

+ Bơ cho vào chảo đun nóng, xào hành nguyên củ, cho tiếp bột mỳ vào xào vàng sau đó cho nước dùng vào quấy đều cho khỏi bị vón, lọc bỏ hành.

+ Đun nóng dầu ăn cho khoai tây, cà rốt vào xào chín sau đó cho cà chua hộp xào lẫn và đổ vào bột mỳ đã xào bơ tạo thành xốt đỏ.

- Đun nóng dầu mỡ rồi rán vàng thịt, sau đó cho thịt vào nồi.

- Đổ xốt đỏ vào nồi thịt nêm vị tiêu, muối, lá nguyệt quế om nhỏ lửa đến khi thịt chín mềm nước xốt sánh là được.

8.4.Trình bày sản phẩm

Trình bày thịt vào đĩa sâu lòng trên cùng bày vài cọng rau mùi, rắc hạt tiêu. Ăn nóng

8.5.Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Màu sắc: Thịt màu hơi nâu, xốt màu đỏ nâu.

- Mùi: Dậy mùi thơm của bơ, hạt tiêu, hành khô, lá nguyệt quế.

- Vị ngon ngọt chủ yếu của thịt, ngậy béo.

- Trạng thái: Xốt sánh, thịt chín mềm, không nát, tỷ lệ xốt và thịt đều nhau.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 8

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món Nem rán Ba Lan.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 9: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN BÁNH CARAMEN

❖ THIỆU BÀI 9

Bài 9 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu và thực hành kĩ thuật chế biến món Bánh caramen; học sinh học được các kỹ năng thực hành món để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 9

Sau khi học **GIỚI** *xong bài này, người học có khả năng:*

➢ ***Về kiến thức:***

- *Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Bánh caramen.*
- *Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.*
- *Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.*

➢ ***Về kỹ năng:***

- *Thực hành được kỹ thuật chế biến món Bánh caramentrong thực tế.*
- *Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..*

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- *Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.*

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 9

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 9); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 9(cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 9) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 9 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 9

- *Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).*
- *Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 9) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 9 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.*

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 9

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác
- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 9**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*

+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 9**

Thực hành chế biến món Bánh caramen

9.1. Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng nguyên liệu cho 25 suất ăn như sau

STT	Tên nguyên liệu	Đvt	Số lượng
1	Sữa tươi	lít	1
2	Trứng gà	Quả	10
3	Vani	ml	10
4	Đường	g	350
5	Chanh	Quả	1
6	Nước	ml	100
7	Hoa quả theo mùa	g	100
8	Khuôn	cái	25

9.2. Quy trình chế biến

- Làm caramen: vắt 5ml nước cốt quả chanh vào nồi và 50ml nước, 150g đường..
- Làm kem: đánh tan trứng (lấy 6 quả và 4 lòng đỏ) với đường
- Khuôn caramel rửa sạch lau khô.

9.3. Chế biến nhiệt

- Đun đường nhỏ lửa trong khoảng 15 phút cho đến khi đường ngả màu vàng là được, cho vào các khuôn
- Sữa đun nóng, đỏ vào trứng, khuấy đều, lọc lại, cho vào khuôn

- Làm chín: Hấp cách thủy 20p

9.4. Trình bày sản phẩm

Úp bánh caramen lên một cái đĩa, kèm trái cây theo mùa

9.5. Đánh giá chất lượng cảm quan

- Trạng thái: Sản phẩm chín mềm mịn
- Màu sắc: bánh màu vàng, caramen màu cánh gián.
- Mùi: thơm của vani, trứng
- Vị: ngọt mát.
- Trạng thái: xúp sánh mượt, đồng nhất, bánh mì giòn.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 9

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng món bánh Caramen.
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

BÀI 10: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN BÁNH CREP NHÂN ĐƯỜNG

❖ GIỚI THIỆU BÀI 10

Bài 10 là bài hướng dẫn học sinh lựa chọn nguyên liệu; học sinh học được các kỹ năng thực hành món Bánh crep nhân đường để phục vụ trong công việc và đời sống.

❖ MỤC TIÊU BÀI 10

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

➢ ***Về kiến thức:***

- Trình bày được công thức và quy trình chế biến món Bánh crep nhân đường.

- Chế biến được món ăn đảm bảo các chỉ tiêu yêu cầu kĩ thuật và yêu cầu cảm quan.

- Đảm bảo định mức thời gian, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

➢ ***Về kỹ năng:***

- Thực hành được kỹ thuật chế biến các món Bánh crep nhân đường trong thực tế.

- Lựa chọn được kỹ thuật chế biến món ăn phù hợp, tìm được nguyên nhân và biện pháp khắc phục các sai hỏng trong chế biến món ăn..

➢ ***Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:***

- Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa của việc đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

❖ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ HỌC TẬP BÀI 10

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (phân chia người học thành nhóm nhỏ để thực hành các nội dung trong bài 10); yêu cầu người học thực hiện các thao tác, kỹ thật, quy trình chế biến trong nội dung bài 10(cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 10) trước buổi học; hoàn thành đầy đủ câu hỏi thảo luận và bài tập tình huống bài 10 theo cá nhân hoặc nhóm và nộp lại cho người dạy đúng thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI GIẢNG BÀI 10

- Đối với người dạy: sử dụng phương pháp giảng giảng dạy tích cực (diễn giảng, vấn đáp, dạy học theo vấn đề); yêu cầu người học thực hiện câu hỏi thảo luận và bài tập (cá nhân hoặc nhóm).

- Đối với người học: chủ động đọc trước giáo trình (bài 10) trước buổi học; thực hành đầy đủ các nội dung trong bài 10 theo cá nhân hoặc nhóm dưới sự chỉ dẫn của người dạy trong thời gian quy định.

❖ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN BÀI 10

- ***Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:*** Phòng thực hành
- ***Trang thiết bị máy móc:*** Máy chiếu và các thiết bị dạy học khác

- ***Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:*** Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các nguyên liệu liên quan đến từng món ăn.
- ***Các điều kiện khác:*** Không có

❖ **KIỂM TRA VÀ ĐÁNH GIÁ BÀI 10**

- **Nội dung:**

✓ *Kiến thức: Kiểm tra và đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức*

✓ *Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kĩ năng.*

✓ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:*
+ Nghiên cứu bài trước khi đến lớp
+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
+ Nghiêm túc trong quá trình học tập.

- **Phương pháp:**

✓ ***Điểm kiểm tra thường xuyên:*** *1 điểm kiểm tra (hình thức: hỏi miệng/ thuyết trình)*

✓ ***Kiểm tra định kỳ thực hành****: không có.*

❖ **NỘI DUNG BÀI 10**

Thực hành chế biến Bánh Crepe nhân đường

10.1 Chuẩn bị nguyên liệu

Định lượng sản phẩm cho 4 suất ăn như sau:

STT	Tên nguyên liệu	Đvt	Số lượng
1	Bột mỳ	g	150
2	Trứng gà	Quả	2
3	Muối	g	5
4	Dầu ăn	ml	100
5	Đường kính	g	100
6	Sữa tươi	ml	500
7	Dứa	Quả	1
8	vani	ml	2

10.2. Sơ chế nguyên liệu

- Bột mỳ rây mịn trộn lẫn muối và 30g đường.

- Sữa tươi rót từ từ vào bột và dùng phới đánh đều, đánh đến khi bột mượt và sánh loãng lọc lại qua lưới lọc cho mịn là được.

- Phần đường còn lại sấy khô nghiền thành bột. Hoặc có thể xay 1 quả dứa chín cùng với 50g đường xào kỹ trên bếp nhỏ lửa cho tới khi tạo thành dạng sền sệt, để nguội, tạo thành mứt dứa.

10.3. Chế biến nhiệt

- Đun nóng chảo, quét một lớp bơ rất mỏng trên bề mặt.

- Đổ hỗn hợp bột vào lắc chảo sao cho bột láng đều khắp mặt chảo thành tấm bạt mỏng dày khoảng 1,5mm, lật cho 2 mặt vàng đều.

10.4.Trình bày sản phẩm:

- Đặt tấm bạt lên đĩa, rắc đường bột đều và gấp lại thành 4 hoặc gấp làm 8 hình rẻ quạt hoặc phết mứt dứa trên tấm bạt và gấp lại thành hình rẻ quạt.

10.5. Đánh giá chất lượng sản phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng sáng.

- Mùi thơm của bạt trứng.

- Vị ngọt.

- Trạng thái: Bánh không dai, mềm xốp, không bị cháy.

❖ TÓM TẮT CHƯƠNG BÀI 10

Trong chương này, một số nội dung chính được giới thiệu:
- Công thức, quy trình chế biến, đánh giá chất lượng các món Bánh crep nhân đường
- Vận dụng áp dụng vào thực tế, nhận biết các sai hỏng trong chế biến và cách khắc phục.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Giáo trình Chế biến món ăn Á, Âu của Trường Cao đẳng Du lịch và Dịch vụ Hải Phòng.
- Giáo trình Thực hành chế biến món ăn Âu- Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội.
- Giáo trình Chế biến món ăn Á- Âu của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Quy Nhơn.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- PGS.TS 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.
- Kỹ thuật chế biến món ăn Âu, Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Du lịch Việt Nam.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008