

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. THÔNG TIN CHUNG (General information)

Tên học phần (tiếng Việt) : Nghiệp vụ chế biến món ăn

Tên học phần (tiếng Anh) : Food processing techniques

Mã học phần : HM3023

Thuộc khối kiến thức : Đại cương ☐; Cơ sở ngành ☐; Ngành ☐;
Chuyên ngành ☐ Tốt nghiệp ☐

Khoa, Bộ môn phụ trách : Du lịch

Số tín chỉ (LT, TH, Tự học) : 2 (0,2,2)

Số giờ lý thuyết : 0

Số giờ thực hành : 60

Số giờ tự học : 30

Học phần tiên quyết : Đào tạo định hướng ngành kinh doanh khách sạn

Học phần học trước : Không.

2. MÔ TẢ HỌC PHẦN (Course description)

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, được thiết kế giúp sinh viên nhận biết cách thức vận hành gian bếp trong mô hình kinh doanh ẩm thực và thực hành kỹ thuật nấu ăn các món Á - Âu. Sinh viên hiểu nguồn gốc lịch sử của thực phẩm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh khu vực làm việc và vệ sinh cá nhân. Sinh viên biết cách áp dụng các thuật ngữ ẩm thực cơ bản được sử dụng trong nhà bếp chuyên nghiệp. Biết xây dựng thực đơn, chọn lựa, bảo quản, sơ chế và chế biến các món ăn Á -

Âu.

3. MỤC TIÊU HỌC PHẦN (Course objectives)

Sau khi hoàn thành học phần này, sinh viên có:

Ký hiệu (Ox)	Mục tiêu học phần
Kiến thức	
O1	Vận dụng được những kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm vào công việc.
O2	Thực hiện được các tiêu chuẩn và kỹ thuật nấu ăn món Á và món Âu tại bộ phận bếp của doanh nghiệp
Kỹ năng	
O3	Phối hợp thực hiện các quy trình vận hành bộ phận bếp.
Mức tự chủ và trách nhiệm	
O4	Đáp ứng các tiêu chuẩn trong môi trường làm việc tại bộ phận bếp.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN (Course learning outcomes - CLOs)

Ox	CLOx	PLOx
Kiến thức		
O1	CLO1: Vận dụng kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng và các thuật ngữ ẩm thực để thiết kế và xây dựng thực đơn.	PLO3
	CLO2: Thực hiện các quy trình chọn lựa, bảo quản, sơ chế và chế biến các loại thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh nhà bếp và vệ sinh cá nhân trong môi trường làm việc tại nhà bếp.	PLO3
Kỹ năng		
O2	CLO3: Sử dụng thành thạo kỹ năng phối hợp làm việc nhóm trong học tập và thực tế.	PLO5, PLO10
	CLO4: Nắm vững kỹ thuật chế biến và phục vụ các món Á – Âu	PLO5, PLO10
	CLO5: Thành thạo nấu món Á- Âu, phục vụ điểm tâm, và	PLO5,

	món tự chọn	PLO7, PLO10
O3	CLO6: Biết sắp xếp và phối hợp với bộ phận bếp để chuẩn bị đặt, mua và kiểm tra nguyên liệu thực phẩm.	PLO5, PLO7
	CLO7: Biết phối hợp với bộ phận phục vụ để tiếp nhận đặt hàng (order), chế biến bánh và các món tráng miệng và phục vụ theo đúng tiêu chuẩn tại nơi làm việc.	PLO5, PLO7
Mức tự chủ và trách nhiệm		
O4	CLO8: Sẵn sàng thực hiện đúng theo các qui trình và đáp ứng được theo các tiêu chuẩn trong môi trường học tập và tại nơi làm việc.	PLO11

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN, KẾ HOẠCH DẠY HỌC (Course content, Lesson plan)

Buổi học (... tiết)	Nội dung	CLO	Hoạt động dạy và học	Hoạt động đánh giá
1 (5 tiết)	<i>Giới thiệu đề cương môn học, các qui định và yêu cầu của môn học</i>	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO7, CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện thao tác sử dụng dao, vệ sinh dụng cụ và nhận biết gia vị SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1

	Bài 1. CHUẨN BỊ MÔI TRƯỜNG LÀM VIỆC 1.1. Giới thiệu ngành ẩm thực Á - Âu 1.2. Quản lý và tổ chức bếp, vai trò - nhiệm vụ của nhân viên và các mối quan hệ 1.3. Đồng phục bếp và tác dụng 1.4. Quy trình bếp một chiều 1.5. Duy trì môi trường làm việc an toàn và chuyên nghiệp 1.6. Duy trì vệ sinh khu vực chế biến thức ăn, dụng cụ, đồ dùng chế biến và vệ sinh thực phẩm 1.7. Giới thiệu và nhận biết nguyên liệu, gia vị Á - Âu 1.8. Dinh dưỡng 1.9. Công thức tiêu chuẩn và chi phí thực phẩm 1.10. Áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm			
2 (5 tiết)	Bài 2. KỸ THUẬT NẤU ĂN Á - ÂU 2.1. Các thuật ngữ chuyên ngành 2.2. Kỹ thuật nấu ăn có lợi cho sức khỏe 2.3. Kỹ thuật nấu ăn Á - Âu 2.4. Cách trang trí món ăn cho thực đơn món Á và Âu 2.5. Chuẩn bị chu đáo <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO7, CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện trang trí SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn và đánh giá.	A.1.1 A.1.2
3 (5 tiết)	Bài 3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI NƯỚC DỪNG, NƯỚC XỐT VÀ NƯỚC CHẤM KIỂU Á - ÂU 3.1. Các loại nước dùng 3.2. Các loại nước xốt nóng <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện nấu nước dùng và các loại xốt SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3

4 (5 tiết)	Bài 4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN NGUỘI KIỂU Á VÀ ÂU 4.1. Phân loại các món ăn nguội Á – Âu (khai vị, Gỏi/Salad, đồ nấu sẵn, món chuẩn bị và xử lý trước) 4.2. Chuẩn bị các món nguội Á - Âu 4.2. Chế biến món nguội Á - Âu 4.3. Các loại nước trộn, sốt nguội, tương và nước chấm 4.4. Thực hành chế biến món khai vị, Gỏi/Salad, đồ nấu sẵn, món chuẩn bị và xử lý trước <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.3
5 (5 tiết)	Bài 5. CHUYÊN ĐỀ VỀ NẤM VÀ RAU CỦ QUẢ CHO THỰC ĐƠN Á - ÂU 5.1. Phân loại nấm và rau củ quả 5.2. Cách sơ chế và bảo quản các loại nấm và rau củ quả 5.3. Các phương pháp chế biến, tồn trữ nấm và rau, củ, quả 5.4. Thực hành chế biến nấm và rau, củ, quả theo thực đơn Á - Âu <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3
6 (5 tiết)	Bài 6. CHUYÊN ĐỀ VỀ MÌ, GẠO VÀ NẾP 6.1. Phân loại mì, gạo và nếp được chế biến các món Á - Âu 6.2. Cách sơ chế và bảo quản mì, cơm, cháo và xôi 6.3. Các phương pháp chế biến mì, cơm, cháo và xôi 6.4. Thực hành chế biến mì, cơm, cháo và xôi <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3

7 (5 tiết)	Bài 7. CHUYÊN ĐỀ VỀ TRỨNG VÀ CÁC MÓN ĐIỂM TÂM, MÓN TỰ CHỌN Á - ÂU 7.1. Phân loại trứng: gà, vịt, cút,...chế biến các món điểm tâm, món tự chọn Á - Âu 7.2. Các phương pháp chế biến trứng cho món điểm tâm, món tự chọn Á - Âu 7.3. Thực hành chế biến trứng <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3
8 (5 tiết)	Bài 8. CHUYÊN ĐỀ VỀ CÁC LOẠI CÁ 8.1. Phân loại cá 8.2. Cách sơ chế và bảo quản cá 8.3. Các phương pháp chế biến cá 8.4. Thực hành chế biến cá <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3
9 (5 tiết)	Bài 9. CHUYÊN ĐỀ VỀ TÔM, CUA VÀ HẢI SẢN 9.1. Phân loại tôm, cua và hải sản 9.2. Cách sơ chế và bảo quản cá 9.3. Các phương pháp chế biến cá 9.4. Thực hành chế biến cá <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3
10 (5 tiết)	Bài 10. CHUYÊN ĐỀ VỀ CÁC LOẠI GIA CẦM 10.1. Phân loại gia cầm 10.2. Sơ chế gia cầm 10.3. Các phương pháp chế biến gia cầm 10.4. Thực hành chế biến gia cầm <i>(Theo thực đơn của giảng viên)</i>	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.1 A.1.2 A.1.3
11 (5 tiết)	Bài 11. CHUYÊN ĐỀ VỀ THỊT 11.1. Phân loại thịt	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện	A.1.1 A.1.2

	11.2. Cách sơ chế và bảo quản thịt 11.3. Các phương pháp chế biến thịt 11.4. Thực hành chế biến thịt (Theo thực đơn của giảng viên)		món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.1.3
12 (4 tiết)	Thi cuối kỳ Nấu các món đã học – thực đơn tùy chọn	CLO1- CLO8	GV: giới thiệu, hướng dẫn thực hiện món ăn SV: lắng nghe, ghi chép, thực hiện theo hướng dẫn, trải nghiệm và đánh giá.	A.2.1.

HƯỚNG DẪN TỰ HỌC

Bài 1. CHUẨN BỊ MÔI TRƯỜNG LÀM VIỆC

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 1-105

Bài 2. KỸ THUẬT NẤU ĂN Á - ÂU

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 106-152

Bài 3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI NƯỚC DÙNG, NƯỚC XỐT VÀ NƯỚC CHẤM KIỂU Á – ÂU

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 155-255

Bài 4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC MÓN NGUỘI KIỂU Á VÀ ÂU

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 657-681

Bài 5. CHUYÊN ĐỀ VỀ NẤM VÀ RAU CỦ QUẢ CHO THỰC ĐƠN Á – ÂU

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 267-349

Bài 6. CHUYÊN ĐỀ VỀ MÌ, GẠO VÀ NẾP

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 367-394

Bài 7. CHUYÊN ĐỀ VỀ TRỨNG VÀ CÁC MÓN ĐIỂM TÂM, MÓN TỰ CHỌN Á – ÂU

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 715-784

Bài 8. CHUYÊN ĐỀ VỀ CÁC LOẠI CÁ

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 413-446 và 585-651

Bài 9. CHUYÊN ĐỀ VỀ TÔM, CUA VÀ HẢI SẢN

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 413-446 và 485-513

Bài 10. CHUYÊN ĐỀ VỀ CÁC LOẠI GIA CẦM

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 413-446 và 523-532

Bài 11. CHUYÊN ĐỀ VỀ THỊT

SV đọc tài liệu *Professional Cooking* trang 413-446 và 485-513

Thi cuối kỳ

Sv nấu các món đã học – thực đơn tùy chọn

6. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN (Course assessment)

Hoạt động đánh giá	Phương pháp đánh giá	CLO	Tỷ lệ (%)
A1. Đánh giá quá trình	A.1.1. Tham gia hoạt động học tập	CLO8	10%
	A.1.2. Bài kiểm tra thực hành cá nhân	CLO1, CLO2, CLO3, CLO5, CLO7, CLO8	10%
	A.1.3. Bài kiểm tra thực hành nhóm	CLO1- CLO8	20%
A2. Đánh giá tổng kết	A.2.1. Bài kiểm tra thực hành phối hợp	CLO1 - CLO8	60%
Tổng			100%

CÔNG CỤ ĐÁNH GIÁ:

Rubric 1: Đánh giá việc tham gia hoạt động học tập của sinh viên (A.1.1)

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Chuyên cần	Không đi học (<30%)	Đi học không chuyên cần (<50%)	Đi học khá chuyên cần (<70%)	Đi học chuyên cần (<90%)	Đi học đầy đủ, rất chuyên cần (100%)	50%

Đóng góp tại lớp	Không tham gia hoạt động gì tại lớp.	Hiếm khi tham gia phát biểu đóng góp cho bài học tại lớp. Đóng góp không hiệu quả.	Thỉnh thoảng tham gia phát biểu, trao đổi ý kiến tại lớp. Phát biểu ít khi có hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	Thường xuyên phát biểu, trao đổi ý kiến liên quan tới bài học. Các đóng góp cho bài học là hiệu quả.	50%
------------------	--------------------------------------	--	---	--	--	-----

Rubric 2: Đánh giá bài kiểm tra thực hành cá nhân (A.1.2)

Tiêu chí đánh giá	Mức độ đạt chuẩn quy định					Trọng số
	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	
Nội dung thực hiện	Không thực hiện hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	100%

Rubric 3: Đánh giá bài kiểm tra thực hành nhóm/ phối hợp (A.1.3)

Tiêu chí	Mức độ đạt chuẩn quy định	Trọng
----------	---------------------------	-------

đánh giá	MỨC F (0-3.9)	MỨC D (4.0-5.4)	MỨC C (5.6-6.9)	MỨC B (7.0-8.4)	MỨC A (8.5-10)	số
Nội dung thực hiện cá nhân	Không thực hiện hoặc nội dung không phù hợp với yêu cầu.	Nội dung phù hợp với yêu cầu, thao tác chưa đúng theo tiêu chuẩn, chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng nhưng còn chưa đúng trình tự, chưa đúng quy định về thời gian. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự nhưng chưa đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chưa chuyên nghiệp	Nội dung phù hợp với yêu cầu. Thao tác rõ ràng, theo trình tự, đúng theo quy định về thời gian thực hiện. Thái độ chuyên nghiệp	80%
Phối hợp nhóm	Không phối hợp, hợp tác với nhóm.	Ít hợp tác, phối hợp làm việc nhóm.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm nhưng không hoàn thành tốt công việc nhóm được giao.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm, hoàn thành tốt công việc nhóm được giao nhưng vẫn còn sai sót.	Có hợp tác, phối hợp với nhóm hoàn thành tốt công việc nhóm được giao và không có sai sót.	20%

7. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN (Course requirements and expectations)

- Dự lớp: theo qui định chung của trường.
- Lớp thực hành tối đa 25 sinh viên, mỗi nhóm tối đa 5 sinh viên
- Thực hành môn chuyên đề theo sự sắp xếp của giảng viên
- Sinh viên đọc trước bài giảng của học phần và những tài liệu theo yêu cầu của giảng viên trước mỗi buổi học.
- Làm bài tập về nhà, trả lời các câu hỏi ngắn trên lớp, và các bài kiểm tra tại lớp: các điểm này sẽ được đánh giá vào cột điểm quá trình của sinh viên.
- Sinh viên không được tự ý thay đổi nhóm thực hành.

- Chấp hành nội quy của Sulyna hotel
- Chú ý việc giao tiếp và ứng xử, giữ sự đoàn kết với các thành viên khác trong lớp.

8. TÀI LIỆU HỌC TẬP, THAM KHẢO

8.1. Giáo trình dạy học

1. Wayne Gisslen.(2014). *Professional Cooking* (8th Edition). Published by John Wiley & Sons, Inc., ISBN-13: 978-0340811474
2. Nguyễn Thị Diệu Thảo (2016), *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Phụ nữ.

8.2. Tài liệu tham khảo

8.2.1. Tiếng Việt

1. Tiêu chuẩn VTOS - Kỹ thuật chế biến món Âu
2. Tiêu chuẩn VTOS - Kỹ thuật chế biến món Việt
3. Triệu Thị Chơ (2015). *Kỹ Thuật Nấu Ăn Toàn Tập*. NXB: Tổng hợp Thành Phố Hồ Chí Minh, ISBN: 1118020024612

8.2.2. Tiếng Anh

1. Ronald Kinton, Victor Ceserani, David Foskett, (2004). *Thực hành nấu ăn* (Tái bản lần thứ 10). Phát hành trong khuôn khổ phát triển Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam do Cộng đồng Châu Âu tài trợ

8.2.3. Websites tham khảo

- <https://vietnamtourism.gov.vn> > esrt
- <https://www.tripadvisor.com.vn>
- <https://baemin.vn/>
- <http://www.fnb-concepts.com/>
- <https://saladplate.com/>
- <https://www.masterchef.com/>
- <https://asianfoodnetwork.com/>
- <https://www.foodandwine.com/>
- <https://www.facebook.com/groups/7025293065>

9. PHẦN MỀM HAY CÔNG CỤ HỖ TRỢ BÀI TẬP HOẶC THỰC HÀNH

- Phòng thực hành mô phỏng nhà bếp tiêu chuẩn 4,5 sao với đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ.
- Các nguyên liệu dùng thực hành chế biến món ăn.
- You Tube
- Google
- TripAdvisor

- Google
- Baemin
- Smile/ Opera

Tp.HCM, ngày 24 tháng 07 năm 2022