TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BÀNG

VIỆN KINH DOANH VÀ QUẢN LÝ

NGÀNH DU LỊCH

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

Học phần: NGHIỆP VỤ BẾP NÓNG

Mã học phần: 05664

Trình độ đào tạo: Đại học

(Áp dụng từ năm học 2019-2020)

HONG BANG INTERNATIONAL UNIVERSITY

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2019

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. **Tên học phần: Nghiệp vụ bếp nóng – Culinary art**
2. **Mã học phần: 05664**
3. **Số tín chỉ: 2(0,2,2)**
4. **Phân bổ thời gian**

   - Lý thuyết: 0 tiết

   - Thực hành: 60 tiết

5. **Điều kiện tiên quyết:** Không
6. **Mô tả vắn tắt nội dung học phần**

Môn học cung cấp những kiến thức cơ bản về lý thuyết chế biến, các kiến thức về văn hóa ẩm thực Châu Âu - Châu Á, phương pháp chế biến món ăn, phối trộn nguyên vật liệu, quy trình chế biến.

Kỹ năng sử dụng được các loại dụng cụ và trang thiết bị phục vụ trong công việc của mình.

Những kiến thức về phương pháp chế biến và quy trình chế biến món ăn, đánh giá nhận xét sản phẩm.

Những kiến thức, kỹ năng tạo ra các sản phẩm mới nhằm phục vụ bếp tại các bếp ăn gia đình, bếp ăn ở nhà hàng, khách sạn, các cơ sở kinh doanh ẩm thực.

7. **Mục tiêu học phần**

Kiến thức: Học phần được thiết kế dựa trên cơ sở chứng chỉ nghiệp vụ VTOS của Tổng cục du lịch Việt Nam. Chương trình sẽ giúp cho người học hình thành những kiến thức và kỹ năng nghề cơ bản của nhân viên làm việc tại bộ phận chế biến món ăn. Phần kiến thức sẽ giúp sinh viên nắm bắt những kiến thức liên quan đến tiêu chuẩn, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bếp trong tổng thể chung hoạt động của bộ phận F&B hoặc nhà hàng.

Kỹ năng: Phần kỹ năng giúp cho sinh viên hình thành những tiêu chuẩn về kỹ năng nghiệp vụ tại bộ phận chế biến món ăn. Sinh viên sẽ được truyền đạt và hình thành kỹ năng về nghiệp vụ chế biến món ăn từ khâu chọn thực phẩm, cách sơ chế, bảo quản và nấu nhằm đảm bảo chất lượng về dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm …

Thái độ

- Có ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có tinh thần trách nhiệm và ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với các đồng nghiệp.
- Có ý thức rèn luyện khả năng nắm bắt tâm lý khách hàng và kỹ năng giao tiếp tốt.
- Tự tin, cẩn thận và kiên nhẫn.
- Có đạo đức nghề nghiệp, tính chuyên nghiệp, trung thực, có trách nhiệm.

8. **Yêu cầu đối với sinh viên**

- Tham dự đầy đủ các buổi học;
- Xác định tinh thần tự học, chủ động tìm kiếm thông tin;
- Tìm hiểu và đặt câu hỏi, tích lũy kinh nghiệm tránh sai sót;
- Có thái độ học nghiêm túc và biết cách sáng tạo trong thực hành;
- Tham gia tất cả các hoạt động học tập như chuẩn bị trước giờ học, làm việc nhóm, thực hành theo sự hướng dẫn của giảng viên.

9. **Phân bổ thời gian và nội dung chi tiết học phần**

5.

6.

7.

8.

9.

9.1 **Phân bổ thời gian**

TT	NỘI DUNG	Lý thuyết	Thảo luận	Thực hành	Tự học
1	Chương 1: Tổng quan về bếp Á, Âu	0	0	10	10
2	Chương 2: Phương pháp chế biến món Á	0	0	10	10
3	Chương 3: Phương pháp chế biến món Â	0	0	10	10
4	Chương 4: Kỹ thuật chế biến món Á	0	0	15	15
5	Chương 5: Kỹ thuật chế biến món Âu	0	0	15	15
	Kiểm tra				
	Thi				
	TỔNG CỘNG	**15**		**60**	**60**

9.2 **Nội dung chi tiết học phần**

CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ BẾP Á, ÂU

1.2. Tổng quan về ẩm thực bếp Á, Âu

1.3. Cơ cấu tổ chức bếp, mô tả công việc

1.4. Các loại thiết bị và dụng cụ sử dụng trong bếp

1.5. Vệ sinh và bảo dưỡng môi trường bếp

CHƯƠNG 2: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN MÓN Á

2.1. Các nguyên tắc và nguyên liệu chế biến món Á

2.2. Các phương pháp chế biến món Á

CHƯƠNG 3: PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN MÓN ÂU

3.1. Các nguyên tắc và nguyên liệu chế biến món Âu

3.2. Các phương pháp chế biến món Âu

CHƯƠNG 4: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN Á

4.1. Kỹ thuật chế biến món điểm tâm

4.2. Kỹ thuật chế biến món nướng

4.3. Kỹ thuật chế biến món hấp, tần, hầm

4.4. Kỹ thuật chế biến món chiên, xào

4.5. Kỹ thuật chế biến món theo phương pháp hỗn hợp

CHƯƠNG 5: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ÂU

5.1. Kỹ thuật chế biến salad

5.2. Kỹ thuật chế biến nước dùng

5.3. Kỹ thuật chế biến súp

5.4. Kỹ thuật chế biến xốt

5.5. Kỹ thuật chế biến món ăn từ thịt gia súc

5.6. Kỹ thuật chế biến món ăn từ thịt gia cầm

5.7. Kỹ thuật chế biến món ăn từ thủy, hải sản

10. **Phương pháp giảng dạy**

- Bài giảng và minh họa
- Hướng dẫn, thực hành

11. **Cách thức đánh giá học phần**

11.1 ***Hình thức tổ chức thi kết thúc học phần***: Vấn đáp + thực hành

11.2 ***Cách thức tính điểm học phần***: Điểm học phần là tổng hợp của 02 điểm thành phần:

- Điểm quá trình: 50%
- Điểm thi kết thúc học phần: 50%

11.3 ***Thang điểm***:

Thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân.

12. **Tư vấn và hướng dẫn người học:**

- Trực tiếp tại lớp.
- Gián tiếp qua điện thoại hoặc email:
  - 01234704777
  - daottx@hiu.vn

13. **Trang thiết bị dạy và học:**

- Projector, Màn hình, Micro, Loa.
- Phòng thực hành bếp đầy đủ trang thiết bị theo tiêu chuẩn.
- Các dụng cụ, nguyên liệu theo yếu cầu của từng buổi học.

14. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính:

[1] Kỹ thuật chế biến món ăn Âu Á - Giáo trình chuyển giao công nghệ của Vương quốc Bỉ (2015)

- Tài liệu tham khảo:

[1] Professor David Foskett, Victor Ceserani, Ronald Kinton- Practical Cookery

[2] Wayne Gisslen – Professional Baking Founth Edition

Tp.HCM, ngày 08 tháng 01 năm 2019

Trưởng Khoa/Viện **Trưởng Bộ môn/Ngành** **Người biên soạn**