

TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ HỒNG BÀNG
KHOA KINH TẾ - QUẢN TRỊ
NGÀNH DU LỊCH

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

Học phần: Món ăn Nhật căn bản

Mã học phần: 05615

Trình độ đào tạo: Đại học

(Áp dụng từ năm học 2019-2020)





ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. **Tên học phần:** Món Nhật căn bản – Japanese Food.

2. **Mã học phần:** 05615

3. **Số tín chỉ:** 2(0,2,2)

4. **Phân bổ thời gian**

- Lý thuyết: 10 tiết

- Thực hành (thị phạm tại phòng thực hành): 50 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 văn hóa và các nguyên lý về cấu trúc dinh dưỡng ẩm thực Ẩm thực Hàn Quốc.

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.

Thực hiện chế biến một số món ăn Hàn Quốc cơ bản.

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. Bài 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	Bài 1: Tổng quan về bếp Nhật	2			10
2	Bài 2: Các nguyên tắc trong chế biến món ăn Nhật			3	20
3	Bài 3: Phương pháp chế biến món ăn Nhật.			3	20
4	Bài 4: Thực hành chế biến món hấp			10	20
5	Bài 5: Thực hành chế biến món chiên			10	20
6	Bài 6: Kỹ thuật chế biến các món Nướng			10	20
7	Bài 7: Kỹ thuật chế biến các món cơm			10	20

8	Bài 8: Kỹ thuật chế biến các món lẩu – canh & salad			10	20
	Kiểm tra			2	
	Thi				
	TỔNG CỘNG	2		60	90

9.2 Nội dung chi tiết học phần

Bài 1: TỔNG QUAN VỀ BẾP NHẬT (2LT)

1. Cấu trúc bếp Hàn.
2. Các loại thiết bị và dụng cụ sử dụng trong bếp
3. Vệ sinh và bảo dưỡng môi trường bếp

BÀI 2: CÁC NGUYÊN TẮC TRONG ĂM THỰC NHẬT BẢN (3TH)

1. Các nguyên tắc về gia vị
2. Các nguyên tắc về sắp xếp
3. Các nguyên tắc về dùng món

BÀI 3: CÁC NGUYÊN TẮC VÀ PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN MÓN NHẬT (3TH)

1. Các món hấp
2. Các món chiên
3. Các món nướng
4. Các món cơm
5. Các món lẩu - canh & salad

BÀI 4: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN HẤP (10TH)

BÀI 5: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN CHIÊN (10TH)

Bài 6: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN NƯỚNG (10TH)

Bài 7: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN CƠM (10TH)

Bài 8: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN LẨU - CANH & SALAD (10TH)

10. Phương pháp giảng dạy

- Bài giảng và minh họa

- Hướng dẫn, thực hành tại bếp Sulyna.

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.

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 yêu cầu của từng buổi học.

14. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính:

[1] Stuart Griffin (2011) - *Japanese Food & Cooking*. The Korea Foundation

- Tài liệu tham khảo:

Tp.HCM, ngày 08 tháng 01 năm 2019

Trưởng Khoa/Viện

Trưởng Bộ môn/Ngành

Người biên soạn