 **SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI**

**HỒ SƠ BÀI GIẢNG**

Tên bài**:** **CHẾ BIẾN**  **MÓN ĂN: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI**

Mô đun 13: **Thực hành chế biến món ăn**

Nghề: **kỹ thuật chế biến món ăn**

Cấp trình độ đào tạo: **Trung cấp nghề**

Họ và tên giáo viên: ***Nguyễn Văn Dũng***

Tên cơ sở dạy nghề: **Trường TCN Nấu ăn- Nghiệp vụ du lịch**

**và Thời trang Hà Nội**

**Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp toàn quốcnăm 2018**

SỞ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI

**TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN- NGHIỆP VỤ DU LỊCH**

 **VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI**

**GIÁO ÁN TÍCH HỢP**

Tên bài**:** **CHẾ BIẾN MÓN ĂN: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI**

Mô đun 13: **Thực hành chế biến món ăn**

Nghề: K**ỹ thuật chế biến món ăn**

Cấp trình độ: **Trung cấp nghề**

Họ và tên giáo viên: ***Nguyễn Văn Dũng***

Tên cơ sở dạy nghề: Trường TCN Nấu ăn – Nghiệp vụ du lịch

và Thời trang Hà Nội

**Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp toàn quốcnăm 2018**

|  |  |
| --- | --- |
|  **GIÁO ÁN SỐ: 03**  | Thời gian thực hiện: **60 phút**Tên bài học trước: Tôm viên tuyết hoaThực hiện ngày… tháng … năm 2018 |

**Bài 6.3.3.4. CHẾ BIẾN MÓN ĂN: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI**

**MỤC TIÊU CỦA BÀI:**

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

* Trình bày được quy trình chế biến món ***Tôm chiên xốt trứng muối***
* Chế biến được 1 đĩa **Tôm chiên xốt trứng muối** (3 con) trong thời gian 10 phút đảm bảo đúng yêu cầu kỹ thuật VÀ thẩm mỹ.
* Tuân thủ đúng có ý thức thực hiện đúng quy trình chế biến theo đúng trình tự kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

**ĐỒ DÙNG VÀ TRANG THIẾT BỊ DẠY HỌC:**

* THIẾT BỊ DẠY HỌC:
* Máy chiếu Projector, bảng nguyên liệu, bảng yêu cầu thành phẩm, bảng trình tự chế biến, ảnh món ăn...
* DỤNG CỤ THỰC HÀNH:
* Khay nhôm, chảo, muôi, rổ, bát inox, vợt lọc mỡ, chao lỳ, khăn sạch, đĩa bày

**HÌNH THỨC TỔ CHỨC VÀ PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC:**

* Dẫn nhập, giới thiệu chủ đề: Hướng dẫn cho toàn lớp
* Giảng bài mới: Hướng dẫn cho toàn lớp
* Thực hành luyện tập : Theo cá nhân
* Kết thúc vấn đề: Dạy học toàn lớp

**SẢN PHẨM ỨNG DỤNG**:

 Một đĩa sản phẩm **Tôm chiên xốt trứng muối** cho 1 suất ăn.

**I. ỔN ĐỊNH LỚP:** Thời gian. 1’

Số học sinh vắng:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Họ và tên |  |  |  |
| Lý do |  |  |  |

**II. THỰC HIỆN BÀI HỌC :** Thời gian. 59’

|  **SỐ TT** | **NỘI DUNG** | **HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC** | **THỜI GIAN** |
| --- | --- | --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN** | **HOẠT ĐỘNG CỦA HỌC SINH** |
| **1** | **Dẫn nhập** |  |  |  |
|  | * Video về tình huống yêu cầu món ăn của khách hàng.
* Sản phẩm thật món ăn tôm chiên xốt trứng muối.
* Vấn đề học tập: Chế biến món tôm chiên xốt trứng muối như thế nào?
 | * Trình chiếu video và hướng dẫn ghi oder thực đơn
* Đưa ra sản phẩm thật, phát vấn:. *Hãy mô tả đặc trưng của món ăn?*
* Diễn giải về món ăn
* Giá trị dinh dưỡng
* Tính thẩm mĩ, sự sang trọng, cao cấp.
* Món ăn được chế biến thế nào?
 | * Quan sát tình huống và ghi oder thực đơn của khách hàng.
* Mô tả trạng thái của món ăn
* Nghe giảng về vấn đề học tập
 | 3’ |
| **2** | **Giới thiệu chủ đề** |  |  | 1’ |
|  | Bài 6.3.3.4Chế biến món **TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI****A. Mục tiêu học tập** | * Giới thiệu chủ đề học tập, cấu trúc lô gic, nội dung trọng tâm.
* Trình chiếu slide mục tiêu
* Giới thiệu và định hướng mục tiêu học tập.
 | * Nhận diện chủ đề bài học
* Xác định mục tiêu học tập
* Định hướng chuẩn đầu ra của bài học
 |  |
| **3** | **Giải quyết vấn đề** |  |  | 5’ |
|  | **B. Nội dung** **I *.* Chế biến món Tôm chiên xốt trứng muối*****1. Đặc điểm nguyên liệu;***  | * Phát vấn: “Nêu hình dáng, mầu sắc, kích cỡ, giá trị dinh dưỡng của thịt tôm?”
* Trình chiếu và tóm tắt những đặc điểm cơ bản của thịt tôm
* Giảng giải đặc điểm của trứng muối
 | * Thảo luận toàn lớp về đặc điểm của thịt tôm, trả lời câu hỏi
* Nghe giảng, ghi nhớ
 |  |
|  | ***2. Phương pháp chế biến*** | * Đặt câu hỏi: Trình bầy đặc điểm phương pháp chiên ngập dầu?
* Giảng giải kỹ thuật làm xốt trứng muối
 | * Trả lời câu hỏi
* Nghe giảng và ghi nhớ
 |  |
|  | **II *.* Điều kiện thực hiện** |  |  | 4’ |
|  | ***1. Nguyên liệu******2. Dụng cụ***  | * Trình chiếu slide
* Phát vấn: Nêu tên các nguyên liệu và dụng cụ?
* Giải thích về nguyên liệu và dụng cụ
 | * Quan sát
* Nhận biết và xác định các nguyên liệu và dụng cụ, trả lời
 |  |
|  | **3. *Yêu cầu thành phẩm: Món tôm chiên xốt trứng muối*** | * Đặt câu hỏi: Hãy quan sát sản phẩm mẫu và cho nhận xét về trạng thái, mầu sắc, mùi vị của món ăn?
* Trình chiếu slide và giải thích các chỉ tiêu thành phẩm
 | * Quan sát, trả lời câu hỏi
* Quan sát, xác định được tín hiệu, tiêu chuẩn đánh giá chất lượng thành phẩm
 |  |
|  | ***4. Trình tự chế biến món: Tôm chiên xốt trứng muối******Bước 1***: Chuẩn bị nguyên liệu***Bước 2:*** Tẩm ướp,**Bước 3:** Tẩm bột***Bước 4:*** Chiên tôm***Bước 5***: Làm xốt tôm***Bước 6***: Trình bày***Bước 7***: Kiểm tra, đánh giá sản phẩm | * Đưa ra bảng trình tự chuẩn và khái quát các bước thực hiện.
 | * Quan sát bảng quy trình thực hiện chế biến món ăn “Tôm chiên xốt Trứng Muối”, nghe giải thích bảng quy trình
 | 15’ |
|  | **Trình diễn mẫu**- Chế biến món tôm chiên xốt trứng muối cho 1 xuất ăn***Bước 1***: Chuẩn bị nguyên liệu***Bước 2:*** Tẩm ướp,**Bước 3:** Tẩm bột***Bước 4:*** Chiên tôm***Bước 5***: Làm xốt tôm***Bước 6***: Trình bày***Bước 7***: Kiểm tra, đánh giá sản phẩm | * Yêu cầu học sinh kiểm tra trang phục
* Thao tác mẫu, kết hợp với giải thích trên bảng qui trình
* Tổ chức thảo luận về chất lượng sản phẩm
 | * Chuẩn bị trang phục theo qui định
* Kết hợp quan sát bảng trình tự và giáo viên làm mẫu
* Học sinh thực hiện một số thao tác
* Thảo luận về trạng thái của món ăn
 |  |
|  |  ***5. Những lỗi thường gặp**** Hiện tượng
* Nguyên nhân
* Cách phòng tránh
* Video tóm tắt quy trình chế biến món Tôm chiên xốt trứng muối
 | * Đưa sản phẩm bị lỗi.
* Đặt câu hỏi: Hãy chỉ ra những sai hỏng trên sản phẩm vừa quan sát được?
* Giới thiệu một số lỗi thường gặp và cách phòng tránh
* Trình chiếu video, giải thích tóm tắt lại quy trình
 | * Quan sát,
* Phát hiện lỗi, phân tích tìm kiếm nguyên nhân
* Xác nhận các lỗi thường gặp, nguyên nhân, cách phòng tránh.
* Quan sát, kết hợp nghe giảng nhận biết lại quy trình
 | 3’ |
|  |  ***6. Thực hành chế biến món ăn: Tôm chiên xốt trứng muối*** | * Chia nhóm, phân chia dụng cụ, nguyên liệu
* Phát phiếu luyện tập
 | * Xác định và thực hiện nhiệm vụ theo nhóm
 | 2’ |
|  | ***Luyện tập lần 1***: Thực hành có hướng dẫnChế biến món Tôm chiên xốt trứng muối | * Hướng dẫn thực hành từng bước theo đúng trình tự
* Quan sát, uốn nắn khi cần thiết, giải đáp thắc mắc
* Yêu cầu học sinh đánh giá chéo sản phẩm
 | * Chuẩn bị nguyên liệu
* Thực hành chế biến món Tôm chiên trứng muối theo từng bước của bảng trình tự
* Đánh giá, nhận xét chéo sản phẩm
 | 12’ |
|  | ***Luyện tập lần 2***: thực hành độc lậpChế biến món Tôm chiên xốt trứng muối | * Quan sát, nhắc nhở an toàn khi cần thiết
* Quan sát, giải đáp thắc mắc
 | * Chuẩn bị nguyên liệu
* Thực hiện độc lập
* Chế biến món Tôm chiên trứng muối
 | 10’ |
|  | ***7. Kết thúc vấn đề***Nhận xét đánh giá  | * Đánh giá sản phẩm thực hiện
* Nhấn mạnh những điểm cần chú ý trong quy trình chế biến
* Nâng cao giá trị món ăn
 | * Nghe và rút kinh nghiệm sau bài học
* Nhận biết được nhũng điểm cần lưu ý trong quy trình
 | 3’ |
|  | ***8. Hướng dẫn tự rèn luyện******Bài học sau: Chế biến món Tôm bao mía*** | * Hướng dẫn tìm hiểu tài liệu tham khảo
* Yêu cầu đọc trước bài chế biến món Tôm bao mía
 | * Đọc tài liệu tham khảo
* Đọc bài chế biến món Tôm bao mía
 | 1’ |

**III. RÚT KINH NGHIỆM** : ……………………….............................................……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….............................................……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAN GIÁM HIỆU*****Nguyễn Xuân Hùng*** | **TRƯỞNG KHOA*****Dương Văn Hùng*** | **GIÁO VIÊN*****Nguyễn Văn Dũng*** |

SỞ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI

**TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN- NGHIỆP VỤ DU LỊCH**

 **VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT**

BÀI**: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI**

**Hội giảng nhà giáo giáo dục nghề nghiệp toàn quốcnăm 2018**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT**

Mô đun 13: **Thực hành chế biến món ăn**

**BÀI 6.3.3.4. CHẾ BIẾN**  **MÓN ĂN: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI (60’)**

MỤC TIÊU

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

* Trình bày được quy trình chế biến món ***Tôm chiên xốt trứng muối***
* Chế biến được 1 đĩa **Tôm chiên xốt trứng muối** (3 con) trong thời gian 10 phút đảm bảo đúng yêu cầu kỹ thuật VÀ thẩm mỹ.
* Tuân thủ đúng có ý thức thực hiện đúng quy trình chế biến theo đúng trình tự kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

NỘI DUNG

**I. Chế biến món Tôm chiên xốt trứng muối**

***1. Đặc điểm nguyên liệu;***

* Tôm sú là loại hải sản có hàm lượng chất dinh dưỡng cao dặc biệt là hàm lượng chất đạm, vitamin B12, can xi, sắt…. Thịt tôm tươi dầy và chắc
* Trứng muối được làm từ trứng vịt, trứng được ngâm trong nước muối khoảng 26 ngày
* Lòng đỏ trứng đông chắc màu đỏ đậm, mùi thơm đặc trưng tạo độ ngậy béo cho món ăn

***2. Phương pháp chế biến***

* Chế biến bằng phương pháp chiên ngập dầu, sản phẩm sẽ có lớp vỏ bề mặt chín đều
* Khi chiên ngập dầu giai đoạn đầu sử dụng nhiệt độ cao để sản phẩm định hình, sau đó giảm nhiệt để sản phẩm chín, trước khi vớt sản phẩm tăng nhiệt để tách dầu sản phẩm sẽ ráo dầu
* Xào xốt là phương pháp chế biến sử dụng ít chất béo, làm chín nhanh, xốt trứng tơi bông

**II *.* Điều kiện thực hiện**

***1. Nguyên liệu***

* Tôm sú: 120 gram (3 con)
* Lòng đỏ trứng muối: 1 lòng đã luộc chín và cà mịn
* Bột chiên xù: 50g
* Bột ướt: 70g
* Ớt sừng thái nhỏ: 5g
* Dầu ăn: 0,5 lít
* Muối: 3g
* Tiêu: 5g
* Mì chính: 5 g
* Hành hoa thái nhỏ: 5g
* Rau củ quả trình bày

***2. Dụng cụ***

* Khay Inox: 2 chiếc
* Chảo vét lòng: 2 chiếc
* Đĩa bầu dục: 1 chiếc
* Rổ: 1 chiếc
* Bát Inox: 1chiếc
* Và một số dụng cụ khác

**3. *Yêu cầu thành phẩm: Món tôm chiên xốt trứng muối***

* Tôm chín tới ngấm đều xốt
* Xốt trứng bông mịn, không vón
* Xốt trứng màu vàng, vị vừa ăn, béo ngậy

***4. Trình tự chế biến món: Tôm chiên xốt trứng muối***

**TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN TÔM CHIÊN TRỨNG MUỐI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **TÊN CÁC BƯỚC** | **NGUYÊN LIỆU - DỤNG CỤ** | **PHƯƠNG PHÁP - THAO TÁC** | **YÊU CẦU****KỸ THUẬT** | **GHI CHÚ** |
| **1**  | **CHUẨN BỊ** | Theo bảng nguyên liệu và bảng dụng cụ. | Quan sát trực quan | Đảm bảo đúng yêu cầu và được sắp xếp gọn gàng hợp lý |  |
| **2** | **TẨM ƯỚP** | -Tôm đã sơ chế - Muối -Tiêu -Mì chính -Bát inox, thìa | - Cho tôm vào dụng cụ ướp muối, tiêu, mì chính, đảo đều nhẹ tay | Tôm ngấm đều gia vị |  |
| **3** | **TẨM BỘT** | -Tôm đã tẩm ướp-Bột ướt-Bột cà mì -Khay inox-Đĩa đựng bán thành phẩm | - Đổ bột cà mì ra khay- Nhúng đều phần thân tôm vào bột ướt, tẩm vào bột cà mì khô, cho ra đĩa | Bột cà mì bám đều một lớp mỏng |  |
| **4** | **CHIÊN TÔM** | -Dầu ăn, tôm tẩm bột-Chảo vét lòng, muôi, chao lỳ, rổ, vợt lọc dầu | - Cho dầu vào chảo đun nóng dầu đến nhiệt độ khoảng 140oC- Cho tôm vào chiên, tôm định hình tạo vỏ bề mặt hạ nhỏ lửa khoảng 120- 130oC cho tôm chín tới, trước khi vớt ra tăng nhiệt khoảng 150oC tôm tách dầu, vớt tôm để ráo | Tôm chín tới |  |
| **5** | **LÀM XỐT TÔM** | -Lòng đỏ trứng muối được cà mịn, dầu ăn, hành khô băm nhỏ, hành hoa thái nhỏ, ớt tươi băm nhỏ- Chảo, muôi | * Cho khoảng 50ml dầu ăn đun nóng khoảng 100oC, cho hành khô phi thơm, cho trứng vào đảo đều tay trứng bông, tan hết, cho hành hoa, ớt tươi đảo đều là được.
 | Xốt trứng chín bông mịn |  |
| **6** | **TRÌNH BÀY** | - Mô hình được tỉa từ cà rốt, củ cải- Đĩa chữ nhật 35cm- Tôm chiên- Xốt trứng muối | - Mô hình tôm đặt lệch trên khoảng 1/3 của đĩa- Bầy dựng dựa 3 con tôm chụm hướng đầu lên trên vào phần còn lại của đĩa- Lấy xốt dội lên trên tôm | -Đặt các nguyên liệu đúng vị trí và đúng các yêu cầu.-Xốt bám đều vào tôm |  |
| **7** | **KIỂM TRA,****ĐÁNH GIÁ SẢN PHẨM** | Sản phẩm hoàn chỉnh | Quan sát trực quan, so sánh với các yêu cầu kỹ thuật để đánh giá và nhận xét sản phẩm | Đảm bảo đúng các yêu cầu kỹ thuật |  |

***5. Những lỗi thường gặp***

* Hiện tượng
* Nguyên nhân
* Cách phòng tránh
* Video tóm tắt quy trình chế biến món Tôm chiên xốt trứng muối

***6. Thực hành chế biến món ăn: Tôm chiên xốt trứng muối***

***7. Kết thúc vấn đề***

***8. Hướng dẫn tự rèn luyện***

Bài học sau: Chế biến món Tôm bao mía

**PHƯƠNG ÁN BÀI GIẢNG**

1. **TÊN BÀI GIẢNG: TÔM CHIÊN XỐT TRỨNG MUỐI**
2. **VỊ TRÍ BÀI GIẢNG**

1. **ĐỐI TƯỢNG**

Học sinh năm thứ hai. Trình độ trung cấp, nghề Nấu ăn

1. **MỤC TIÊU**

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

* Trình bày được quy trình chế biến món ***Tôm chiên xốt trứng muối***
* Chế biến được 1 đĩa **Tôm chiên xốt trứng muối** (3 con) trong thời gian 10 phút đảm bảo đúng yêu cầu kỹ thuật VÀ thẩm mỹ.
* Tuân thủ đúng có ý thức thực hiện đúng quy trình chế biến theo đúng trình tự kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.
1. **TRỌNG TÂM CỦA BÀI HỌC**

Giáo viên làm mẫu, học sinh thực hành độc lập

1. **PHƯƠNG PHÁP, HÌNH THỨC TỔ CHỨC**
2. Phương pháp

Thuyết trình trực quan, đàm thoại, làm mẫu, luyện tập

1. Hình thức
* Phần dẫn nhập, lý thuyết liên quan: Hướng dẫn cả lớp
* Phần chình diễn mẫu, luyện tập của học sinh: Hướng dẫn theo nhóm
* Hệ thống và củng cố: Hướng dẫn cả lớp.
1. **PHƯƠNG PHÁP, HÌNH THỨC TỔ CHỨC**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **CÁC BƯỚC LÊN LỚP** | **PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC** | **THỜI GIAN** |
| 1 | Ổn định lớp | Đàm thoại | 1’ |
| 2 | Dẫn nhập | Thuyết trình, trực quan | 2’ |
| 3 | Giới thiệu chủ đề | Thuyết trình | 3’ |
| 4 | Giải quyết vấn đề | Thuyết trình, trực quan, đàm thoại, làm mẫu, luyện tập và nêu vấn đề | 49’ |
| 5 | **Kết thúc vấn đề** | Thuyết trình, trực quan | 3’ |
| 6 | **Hướng dẫn tự học** | Thuyết trình, trực quan | 2’ |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP**

**Nghề: Chế biến món ăn. Thời gian đào tạo: 18 tháng**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mã  | Tên môn học, mô đun | Số tiết |
| MH 01 | Chính trị | 30 |
| MH 02 | Pháp luật | 15 |
| MH 03 | Giáo dục thể chất | 30 |
| MH 04 | Giáo dục quốc phòng - An ninh | 45 |
| MH 05 | Tin học | 30 |
| MH 06 | Ngoại ngữ (Anh văn) | 60 |
| MH 07 | Tổng quan du lịch và khách sạn | 15 |
| MH 08 | Thương phẩm và ATTP | 30 |
| MH 09 | Sinh lý dinh dưỡng | 30 |
| MH 10 | Văn hoá ẩm thực | 15 |
| MH 11 | Ngoại ngữ chuyên ngành | 130 |
| MH 12 | Quản trị tác nghiệp | 30 |
| MĐ 13 | Hạch toán định mức | 30 |
| MH 14 | Lý thuyết chế biến | 45 |
| MĐ 15 | Kỹ thuật chế biến bánh Á | 40 |
| MĐ 16 | Thực hành nghề tại cơ sở | 470 |
| **MĐ 17** | **Chế biến món ăn**  | **570** |
| MĐ 18 | Xây dựng thực đơn | 15 |
| MĐ 19 | Dịch vụ nhà hàng | 50 |
| Tổng cộng | 1680 |