

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-CTMDL 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 bít tết

Bài 5. Thực hành chế biến món Nem rán Ba Lan

Bài 6. Thực hành chế biến món Mỳ Ý Spagetti

Bài 7. Thực hành chế biến món Tôm luộc trộn sốt 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 crepe 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 kỹ 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 THÂN 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 MỠ 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 RAGU **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

- 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 CARAMEN **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

- 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 ĐUỜNG **Lỗi! Thẻ đánh dấu không được xác định.**

- 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.	Bài 1: 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 sốt 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: Projctor, 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 kỹ 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 kỹ 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 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 thuật, 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 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 1 theo 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