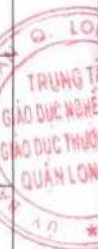


UBND QUẬN LONG BIÊN
TRUNG TÂM GDNN - GDTX

PHÂN PHỐI CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ NẤU ĂN THCS
NĂM HỌC: 2021 - 2022
Thời lượng: 70 tiết (2 tiết/tuần)

HỌC KÌ I
(18 tuần x 2 tiết/tuần = 36 tiết)

TIẾT	NỘI DUNG	LT	TH	T.SỐ
1 - 3	Dinh dưỡng, các loại dinh dưỡng	3		3
4, 5	Lựa chọn và bảo quản thực phẩm	2		2
6	Thực hành lựa chọn một số loại thực phẩm (tươi sống, khô, gia vị...)		1	1
7, 8, 9	- Phương pháp sơ chế các loại thực phẩm - Phương pháp bảo quản các loại thực phẩm	3		3
10, 11	Cách bảo quản dụng cụ, thiết bị, an toàn lao động trong nhà bếp	2		2
12 - 15	Phương pháp pha thái, cắt tỉa 1 số hình khối cơ bản	1	3	4
16 - 19	Thực hành cắt tỉa các hình chân tây cho các món xào, nấu		4	4
20	Kiểm tra giữa kì I			1
21 - 24	Thực hành tía hoa ớt, hoa cà chua và trang trí viền đĩa cơ bản		4	4
25, 26	Lý thuyết các phương pháp chế biến món ăn	2		2
27, 28	Thực hành món Súp gà ngô nấm		2	2
29, 30	Thực hành món Nộm đu đủ bò khô		2	2
31, 32	Thực hành món Gà xé phay		2	2
33, 34	Thực hành món Sa lát Nga		2	2
35, 36	Kiểm tra cuối kì I			2



HỌC KÌ II
(17 tuần x 2 tiết/tuần = 34 tiết)

TIẾT	NỘI DUNG	LT	TH	T.SỐ
37 - 39	Thực hành nem rán		3	3
40 - 42	Phở cuốn		3	3
43 - 45	Thịt kho tàu		3	3
46 - 48	Gà xào hạt điều		3	3
49 - 51	Xôi vùng dừa		3	3
52 - 55	Phở gà		4	4
56, 57	Kiểm tra giữa kì II			2
58 - 60	Thực hành làm caramen		3	3
61 - 63	Nguyên tắc và xây dựng thực đơn	3		3
64 - 66	Đặc điểm ăn uống của người VN và một số nước trên thế giới	3		3
67, 68	Ôn tập		2	2
69, 70	Kiểm tra cuối kì II			2

QUY ĐỊNH SỐ ĐẦU ĐIỂM KIỂM TRA

HỌC KÌ I			HỌC KÌ II		
KT thường xuyên (HS1)	KT giữa kỳ (HS2)	KT cuối kỳ (HS3)	KT thường xuyên (HS1)	KT giữa kỳ (HS2)	KT cuối kỳ (HS3)
3	1	1	3	1	1

KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC



*Thậm Văn Vỹ

Tổ trưởng tổ ĐTN - Hướng nghiệp

Trịnh Thị Chuyên