

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO



CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC NGHỀ PHỔ THÔNG

NGHỀ : NẤU ĂN (THCS)

Thời lượng : 70 tiết

Lý thuyết : 23 tiết - Thực hành: 37 tiết - Ôn tập, kiểm tra : 10 tiết

SỐ TIẾT	NỘI DUNG
1 tiết	- Giới thiệu nghề Nấu ăn - Phương pháp học tập bộ môn.
18 tiết	LÝ THUYẾT - Các chất dinh dưỡng trong thực phẩm - Lựa chọn và bảo quản thực phẩm - Dụng cụ và thiết bị nhà bếp - Sắp xếp & trang trí nhà bếp - Tổ chức bữa ăn THỰC HÀNH - Xếp khăn ăn - Bày bàn ăn - Tia củ, quả.
6 tiết	LÝ THUYẾT - Các phương pháp chế biến thực phẩm - Quy trình chế biến thực phẩm tạo món ăn.
6 tiết	CHẾ BIẾN MÓN ĂN KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT THỰC HÀNH MÓN GỎI, NỘM. - Gỏi cuốn - Gỏi ngó sen - Tai heo chua ngọt.
9 tiết	CHẾ BIẾN MÓN ĂN CÓ SỬ DỤNG NHIỆT THỰC HÀNH MÓN NẤU - Cơm – Thịt kho trứng - Sườn hầm sốt cà - Súp - Rau câu
6 tiết	THỰC HÀNH MÓN HẤP - Bánh Flan - Xôi đậu xanh - Xiu mại
4 tiết	THỰC HÀNH MÓN CHIÊN - Chả giò chiên - Tôm lăn bột chiên
4 tiết	THỰC HÀNH MÓN XÀO - Mì xào thập cẩm
6 tiết	THỰC HÀNH MÓN NƯỚNG - Chả nướng - Cua đút lò - Bánh bông lan - Bánh tạt dừa
10 tiết	Ôn tập - Kiểm tra định kỳ, học kỳ.

HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Thực hiện theo khung chương trình, tuy nhiên các đơn vị có thể chủ động lựa chọn nội dung phù hợp với thực tế.
- Các bài lý thuyết giáo viên dạy kỹ về nguyên tắc chung, quy trình thực hiện.
- Các bài thực hành giáo viên lựa chọn các nguyên vật liệu phù hợp với thời vụ, không nhất thiết phải dạy đúng các môn-gợi ý trong chương trình, cần nêu rõ mục đích, yêu cầu, kiến thức hỗ trợ, trang thiết bị..... các bước thực hiện, an toàn, đánh giá.
- Các tiết ôn tập kiểm tra do tổ chuyên môn thống nhất thời điểm thực hiện.

QUY ĐỊNH VỀ VIỆC CHO ĐIỂM

a) Mỗi học kỳ (tương đương 35 tiết) học sinh học nghề phải có các lượt kiểm tra như sau:

Kiểm tra mỗi học kỳ	Số lần kiểm tra ở cấp THCS
- Kiểm tra thường xuyên (hệ số 1)	- Ít nhất 3 lần
- Kiểm tra định kỳ (hệ số 2)	- Ít nhất 2 lần
- Kiểm tra học kỳ	- Hệ số 3

b) Điểm trung bình học kỳ (ĐTBhk):

$$\text{ĐTBhk} = \frac{\text{ĐKTtx} + 2 \times \text{ĐKTdk} + 3 \times \text{ĐKThk}}{\text{Tổng các hệ số}}$$

Điểm trung bình học kỳ được làm tròn đến 0,5.

Điểm trung bình cả năm (ĐTBcn) là trung bình cộng của ĐTBhkI với ĐTBhkII, trong đó ĐTBhkII được tính hệ số 2. Điểm trung bình cả năm lấy hai chữ số lẻ.

2. Xếp loại cuối năm:

- Loại giỏi : Đtk từ 8,0 đến 10.
- Loại khá : Đtk từ 6,5 đến dưới 8,0.
- Loại trung bình : Đtk từ 5,0 đến dưới 6,5.
- Loại yếu : Đtk dưới 5,0.

3. Ghi chú để thực hiện:

- Phần ghi điểm không được tẩy xóa.
- Nếu có sai sót phải sửa chữa thì thực hiện theo đúng quy định hiện hành và có chữ ký của GV ở bên cạnh chỗ sửa chữa.
- Sau khi học hết chương trình, giáo viên phụ trách có trách nhiệm thực hiện phân ghi điểm tổng kết và xếp loại cuối khóa.
- Phiếu này được sử dụng để xem xét điều kiện HS dự thi nghề PT do Sở Giáo dục và Đào tạo tổ chức.
