

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ – TCĐCN&XD ngày tháng năm 2019 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công nghiệp và Xây dựng)

Tên ngành đào tạo: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương;

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

🛠️ **Kiến thức:** (bao gồm kiến thức thực tế và kiến thức lý thuyết)

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;

- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, thủy hải sản; các món ăn Á, Âu...;


- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

 *Kỹ năng: (bao gồm kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử)*

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

 **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được phân công;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).

1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 26

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 60 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung / đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.310 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 258 giờ; Thực hành, thực tập: 1.398 giờ.

3. Nội dung chương trình

Mã MD	Tên môn học/modul	TC	Thời gian thực hiện			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Thi
I	Các môn học chung	12	255	102	139	14
MH01	Pháp luật	1	15	11	3	1
MH02	Chính trị	2	30	22	6	2
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng- An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh giao tiếp	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô-đun chuyên môn	48	1330	178	1090	62
II.1.	Môn học, mô-đun cơ sở	10	180	103	64	13
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	27	0	3
MH08	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3
MH09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	23	5	2
MH10	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	23	5	2
MH11	Lý thuyết chế biến	2	45	15	27	3
II.2.	Môn học, mô-đun chuyên ngành	32	1015	30	945	40
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành	3	90	15	72	3
MĐ13	Cắt, thái, tía hoa trang trí món ăn	3	90	0	84	6
MĐ14	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	2	60	0	56	4
MĐ15	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3
MĐ16	Chế biến món ăn	6	180	0	174	6
MĐ17	Chế biến bánh và món tráng miệng	3	90	0	86	4
MĐ18	Thực hành nghiệp vụ bar	3	90	0	86	4
MĐ19	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	3	90	0	86	4
MĐ21	Thực tập tốt nghiệp	7	280	0	280	0

II.3	Môn học, mô-đun tự chọn (Sinh viên tự chọn 3 MH/MĐ trong tổ hợp)	6	135	45	81	9
MH22	Hạch toán định mức	2	45	15	27	3
MH23	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	27	3
MH24	Marketing du lịch	2	45	15	27	3
MH25	Quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng	2	45	15	27	3
MH26	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	27	3
	CỘNG	60	1640	258	1398	74

3.1 Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

Mã MD	Tên môn học/modul	TC	Năm thứ I		Năm thứ II	
			I	II	III	IV
I	Các môn học chung	14	255	75	0	0
MH01	Pháp luật	1		15		
MH02	Chính trị	2		30		
MH03	Giáo dục thể chất	1		30		
MH04	Giáo dục quốc phòng- An ninh	2	45			
MH05	Tin học	2	45			
MH06	Tiếng Anh	4	90			
II	Các môn học, mô-đun chuyên môn	46	255	375	390	290
II.1.	Môn học, mô-đun cơ sở	10	75	105	0	0
MH07	Tổng quan du lịch	2	30			
MH08	Văn hóa ẩm thực	2		45		
MH9	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2		30		
MH10	Sinh lý dinh dưỡng	2		30		
MH11	Lý thuyết chế biến	2	45			
II.2.	Môn học, mô-đun chuyên ngành	32	90	270	390	290
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành	3			90	
MĐ13	Cắt, thái, tĩa hoa trang trí món ăn	3	90			
MĐ14	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	2			60	
MĐ15	Tổ chức sự kiện	2				45

MĐ16	Chế biến món ăn	6		180		
MĐ17	Chế biến bánh và món tráng miệng	3			90	
MĐ18	Thực hành nghiệp vụ bar	3			90	
MĐ19	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	3		90		
MĐ21	Thực tập tốt nghiệp	7				280
II.3	Môn học, mô-đun tự chọn (Sinh viên tự chọn 3 MH/MĐ trong tổ hợp)	6	90	0	0	0
MH22	Hạch toán định mức	2			45	
MH23	Nghiệp vụ thanh toán	2	45			
MH24	Marketing du lịch	2				
MH25	Quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng	2	45			
MH26	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2				
CỘNG		60	520	450	390	280

3.1 Kế hoạch đào tạo theo kỳ

Kỳ 1

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH01	Chính trị	2		
2	MH02	Giáo dục thể chất	1		
3	MH03	Tiếng anh	4		
4	MH07	Tổng quan du lịch	2		
5	MH11	Lý thuyết chế biến	2		
6	MH12	Cắt, thái, tía hoa trang trí món ăn	3		
7		Tự chọn 1;2	4		
Cộng			18		

Học kỳ 2

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH01	Pháp luật	1		
2	MH04	Giáo dục quốc phòng	2		
3	MH06	Tin học	2		
4	MD12	Tiếng anh chuyên ngành	3		
	MH07	Văn hóa ẩm thực	2		

5	MH08	Sinh lý dinh dưỡng	2		
6	MĐ11	Thương phẩm và AT thực phẩm	2		
7	MH19	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	3		
Cộng			17		

Học kỳ 3

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH17	Chế biến món ăn	6		
3	MĐ14	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	2		
4	MĐ15	Tổ chức sự kiện	2		
5	MĐ17	Chế biến bánh và món tráng miệng	3		
6	MĐ18	Thực hành nghiệp vụ bar	3		
Cộng			16		

Kỳ 4

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1		Hạch toán định mức	2		
2		Thực tập tốt nghiệp	7		
3		Thi tốt nghiệp			
Cộng			9		

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ Ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa như văn hóa, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên. Ngoài ra cần trang bị các đầu sách, giáo trình tại thư viện để phục vụ quá trình nghiên cứu các kiến thức chuyên môn và tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet;

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường nên bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;

- Thời gian hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
1	Chính trị đầu khóa	Tập trung	Sau khi nhập học	- Phổ biến các qui chế đào tạo nghề, nội quy của trường và lớp học - Phân lớp, làm quen với giáo viên chủ nhiệm
2	Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại, vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc sinh hoạt tập thể; Qua các phương tiện thông tin đại chúng. Ngoài ra, Đoàn thanh niên có thể tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày hoặc ngoài giờ học hàng ngày Vào các ngày lễ lớn trong năm: - Lễ khai giảng năm học mới - Ngày thành lập Đảng, Đoàn - Ngày thành lập trường, lễ kỷ niệm 20/11, thành lập Ngành, các ngày lễ lớn trong năm	- Nâng cao kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc nhóm - Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường
3	Tham quan phòng truyền thống của ngành, của trường	Tập trung	Vào dịp hè, ngày nghỉ trong tuần	- Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường
4	Tham quan thực tế	Tập trung, nhóm	Mỗi học kỳ một lần; hoặc trong quá trình thực tập	Nhận thức đầy đủ về nghề - Tìm kiếm cơ hội việc làm
5	Đọc và tra cứu sách, tài liệu tại thư viện	Cá nhân	Ngoài thời gian học tập	- Nghiên cứu, bổ sung các kiến thức chuyên môn - Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, thi hết môn học, mô-đun

Tất cả các môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo đều được tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy định hiện hành.

a. Kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ.

Kiểm tra thường xuyên do giáo viên giảng dạy môn học, mô-đun; kiểm tra thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học theo từng môn học, mô-đun thông qua việc kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác

Kiểm tra định kỳ được quy định trong chương trình môn học, mô-đun, kiểm tra định kỳ có thể bằng hình thức kiểm tra viết từ 60-90, chấm điểm bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho từng môn học, mô-đun cụ thể được thực hiện theo chương trình chi tiết môn học.

b. Tổ chức thi kết thúc môn học.

- Điều kiện được dự thi kết thúc môn học, mô-đun:

Tham dự được ít nhất 70% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập và các yêu cầu của môn học, mô-đun được quy định trong chương trình môn học, mô-đun (với điều kiện tham dự ít nhất 80% thời gian của các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập)

Điểm trung bình trung các điểm kiểm tra đạt 5,0 trở lên theo thang điểm 10.

Số lần dự thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy định

- Tổ chức thi kết thúc môn học/mô-đun.

Nhà trường tổ chức kỳ thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy chế, các khoa cùng hội đồng tổ chức thi theo tiến độ đào tạo và quy chế.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp và thi tốt nghiệp.

- Đối với đào tạo theo niên chế:

Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

Chính trị

Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp

Thực hành nghề nghiệp

Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ:
- Người học phải học hết chương trình đào tạo của ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô-đun hoặc tín chỉ quy định trong chương trình đào tạo.
- Hiệu trưởng Nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học; một số yêu cầu về kết quả học tập đối với nhóm môn học, mô-đun thuộc chương trình đào tạo và một số điều kiện khác do Hiệu trưởng quy định để xét công nhận tốt nghiệp cho người học.
- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của trường.

4.5 Các chú ý khác

Chương trình đào tạo có thể thực hiện theo hai hình thức là đào tạo theo niên chế hoặc theo tích lũy mô-đun.

Khi nhà trường thay đổi hình thức đào tạo từ niên chế sang hình thức tích lũy mô-đun, tín chỉ thì khóa học tuyển sinh năm đó được nhà trường có quyết định ban hành riêng để áp dụng hình thức đào tạo tích lũy mô-đun tín chỉ cho khóa học từ đó khi tuyển sinh cho đến hết khóa học. Khi đó số môn học, mô-đun tự chọn sẽ được đẩy lên phần học môn học mô-đun bắt buộc để học sinh và người học được phép lựa chọn nhưng vẫn đảm bảo số tín chỉ theo chương trình.

HIỆU TRƯỞNG