

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 964/QĐ-CDTB-ĐT ngày 08 tháng 10 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện – Xây dựng và Nông Lâm Trung bộ)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 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 trở lên

Thời gian đào tạo: 1.5 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân viên thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với xã hội, nắm vững kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng; có tư duy độc lập; có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức:

+ Mô tả được vị trí, vai trò của nghề kỹ thuật chế biến món ăn trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nghề kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Trình bày được nguyên tắc cơ bản về tâm lý khách du lịch và giao tiếp trong kinh doanh;

+ Trình bày được những vấn đề cơ bản về tổng quan du lịch và khách sạn cũng như cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa bộ phận chế biến món ăn và các bộ phận trong khách sạn để đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ;

+ Mô tả được các quy trình tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo về chọn nguyên liệu, giá trị dinh dưỡng, giá trị

cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

- + Liệt kê được công dụng các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại bộ phận chế biến và sử dụng thành thạo một số dụng cụ phổ biến trong chế biến món ăn;

- + Vận dụng được những kiến thức, hiểu biết về cấu tạo các loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

- + Vận dụng được những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, nghiệp vụ nhà hàng, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng;

- + Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ và cách thức đánh giá chất lượng;

- + Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khu vực chế biến món ăn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- + Trình bày được những vấn đề cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng và các kiến thức về giáo dục thể chất, tin học, ngoại ngữ.

- Kỹ năng:

- + Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị tại bộ phận chế biến món ăn;

- + Thực hiện được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

- + Thực hiện được việc trình bày sản phẩm, giới thiệu sản phẩm và giao tiếp tốt với khách hàng trong quá trình phục vụ khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

- + Xây dựng được các kiểu thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học;

- + Tổ chức được làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cao; có sức khoẻ, đạo đức, ý thức kỷ luật cao;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Xây dựng được tính tự tin trong xử lý công việc;

- + Tuân thủ các quy trình chế biến trong việc chọn nguyên liệu phù hợp, đảm bảo về giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm;

- + Tuân thủ các quy trình an toàn, phòng chống cháy, nổ trong quá trình làm việc tại bộ phận chế biến.

1.3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, học sinh có được các kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết để có thể đảm nhiệm một trong các vị trí công việc sau:

- + Nhân viên sơ chế;
- + Nhân viên chế biến trực tiếp;
- + Nhân viên chế biến chính;

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình khách sạn, học sinh tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: **21**
 - Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1.655** giờ
 - Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
 - Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1.400** giờ
 - Khối lượng lý thuyết: **611** giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **966** giờ;
- Kiểm tra: **78** giờ
- Thời gian khóa học: **1,5** năm

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	68	1400	517	818	65
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	6	105	68	32	5
MH07	Môi trường an ninh an toàn	3	45	33	10	2

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm	Kiểm tra
	trong du lịch					
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	3	60	35	22	3
II.2	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề</i>	62	1295	449	786	60
MH09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	33	10	2
MH10	Xây dựng thực đơn	3	45	33	10	2
MH11	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	60	36	21	3
MH12	Quản trị tác nghiệp	3	45	30	13	2
MH13	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	33	10	2
MH14	Văn hóa ẩm thực	3	45	35	8	2
MH15	Hạch toán định mức	3	45	30	13	2
MĐ16	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	35	51	4
MĐ17	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	13	30	2
MĐ18	Chế biến món ăn 1	7	150	50	95	5
MĐ19	Chế biến món ăn 2	9	200	60	130	10
MĐ20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	6	120	46	70	4
MĐ21	Thực tập tốt nghiệp	13	360	15	325	20
	Tổng cộng	80	1655	611	966	78

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa:

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, cơ sở dạy nghề có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ nhà hàng, khách sạn...;

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian và nội dung hoạt động giáo dục ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học, từ 19 giờ đến 21 giờ hàng ngày (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Đối với môn học kiểm tra sau khi học xong, hoặc bố trí vào cuối kỳ, mô đun kiểm tra vào cuối thời gian học;

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra: + Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

4.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Tự luận/ Trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề		
	Thi lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Tự luận/ Trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	Thi thực hành nghề nghiệp	Bài thi thực hành	Không quá 08 giờ

4.4. Các chú ý khác:

- Trên cơ sở số môn học, mô đun trong chương trình dạy nghề, các phòng, khoa chức năng xây dựng kế hoạch đào tạo của khóa học, tiến độ năm học và triển khai tiến độ thực hiện hàng tuần, hàng tháng đảm bảo mục tiêu, nội dung chương trình được phê duyệt;

- Khi thực hiện các bài giảng cần phải tuân thủ hình thức giảng dạy theo chương trình dạy nghề đã được phê duyệt./

