

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

(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: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm

Danh hiệu : Cử nhân thực hành

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là ngành, nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. 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 như 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.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1800 giờ (tương đương 65 tín chỉ).

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, 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;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

- 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;

- Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

- 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)*

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:

+ Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

+ Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

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

+ Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

+ Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

- Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;
- Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;
- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

1.3. Mức độ 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, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

1.4. 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);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

1.5. 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 cao đẳng 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: 30

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 82 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1710 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 359 giờ; Thực hành, thực tập: 1684 giờ.

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên Môn học/ Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian Đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	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 và An ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
II	Các môn học, mô-đun chuyên môn	61	1735	217	1447	71
II.1.	Môn học, mô-đun cơ sở	12	255	102	135	18
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	27		3
MH08	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	45	15	27	3
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3
MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	23	5	2
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	23	5	2
MH12	Lý thuyết chế biến	2	45	15	27	3
II.2.	Môn học, mô-đun chuyên ngành	43	1345	70	1231	44
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành	3	90	15	72	3

MH14	Cắt, tĩa và trang trí món ăn	3	90		86	4
MH15	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	3	90		86	4
MH16	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3
MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn	6	180		172	8
MĐ18	Chế biến bánh và món tráng miệng	4	120	10	100	4
MH19	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
MH20	Thực hành nghiệp vụ bar	4	120		114	6
MH21	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	4	120		114	6
MH22	Môi trường an toàn, an ninh trong nhà hàng	2	45	15	27	3
MĐ24	Thực tập tốt nghiệp	10	400		400	
II.3	Môn học, mô-đun tự chọn (Sinh viên tự chọn 3 MH/MĐ trong tổ hợp)	6	135	45	81	9
MH25	Hạch toán định mức	2	45	15	27	3
MH26	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	27	3
MH27	Marketing du lịch	2	45	15	27	3
MH28	Quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng	2	45	15	27	3
MH29	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	27	3
	CỘNG	80	2170	374	1702	94

4. 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	19	255	195	0	0
MH01	Chính trị	4		75		
MH02	Pháp luật	2		30		
MH03	Giáo dục thể chất	2	60			
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75			
MH05	Tin học	3		75		
MH06	Tiếng anh	5	120			
	Các môn học, mô đun chuyên môn	61				
II.1	Môn học, mô đun cơ sở bắt buộc	12				
MH07	Tổng quan du lịch	2	30			
MH08	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2				
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	45			

MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30			
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2		30		
MH12	Lý thuyết chế biến	2		45		
II.2.	Môn học, mô-đun chuyên ngành	43				
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành	3		90		
MH14	Cắt, tĩa và trang trí món ăn	3	90			
MH15	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	3	90			
MH16	Tổ chức sự kiện	2				45
MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn	6			180	
MĐ18	Chế biến bánh và món tráng miệng	4			120	
MH19	Xây dựng thực đơn	2			45	
MH20	Thực hành nghiệp vụ bar	4		120		
MH21	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	4			120	
MH22	Môi trường an toàn, an ninh trong nhà hàng	2			45	
MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	10				400
II.3	Môn học, mô-đun tự chọn (Sinh viên tự chọn 3 MH/MĐ trong tổ hợp)	6				
MH25	Hạch toán định mức	2	45		45	
MH26	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	45		
MH27	Marketing du lịch	2	45			
MH28	Quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng	2	45	45		
MH29	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45			
Cộng		80				

3.2 Kế hoạch đào tạo theo kỳ

Học kỳ 1

TT	Mã môn học, mô-đun	Tên môn học, mô-đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH03	Giáo dục thể chất	2		
2	MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3		
3	MH06	Tiếng anh	5		
	MH07	Tổng quan du lịch	2		
4	MH08	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2		
5	MH09	Văn hóa ẩm thực	2		
6	MH12	Lý thuyết chế biến	2		
7	MH14	Cắt, tĩa và trang trí món ăn	3		
8	MH26	Nghiệp vụ thanh toán	2		

9	MH28	Quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng	2		
		Cộng	25		

Học kỳ 2

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH01	Chính trị	4		
2	MH02	Pháp luật	2		
3	MH05	Tin học	3		
4	MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2		
6	MH10	Thương phẩm & ATTP	2		
6	MH13	Tiếng Anh chuyên ngành	3		
7	MH20	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	4		
		Cộng	20		

Học kỳ 3

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn	6		
2	MĐ18	Chế biến bánh và món tráng miệng	4		
3	MH19	Xây dựng thực đơn	2		
4	MH21	Thực hành nghiệp vụ bar	4		
5	MH22	Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng	2		
6	MH15	Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	3		
7	MH16	Hạch toán định mức	2		
		Cộng	23		

Học kỳ 4

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
2	MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	10		
3	MH30	Tổ chức sự kiện	2		
4		Thi tốt nghiệp			
		Cộng	12		

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1. 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.

5.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, nhà trường có thể bố trí đi thực tập trải nghiệm và thực tập tốt nghiệp tại cơ sở là 8 tuần.

5.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra định kỳ, kiểm tra thường xuyên và thi kết thúc Môn học/Mô đun

5.3.1. Kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ

a) Kiểm tra thường xuyên do giáo viên giảng dạy môn học, mô-đun 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;

b) 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 45 đến 60 phút, chấm điểm bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

c) Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho từng môn học, mô-đun cụ thể được thực hiện theo quy định trong chương trình Chi tiết.

5.3.2. Tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun.

a. Điều kiện được dự thi kết thúc Môn học/ mô đun.

- Tham dự 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 chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10;

- Còn số lần dự thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy định.

b. 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

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

Môn 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 và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

- 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 trình độ cao đẳng, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.
 - + Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.
 - + Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

5.5. 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 đó từ khi tuyển sinh cho đến hết khóa học. Khi đó số môn học/ mô đun tự chọn sẽ được đẩy lên phần môn học, mô đun bắt buộc để học sinh được phép lựa chọn các môn học/ mô đun phù hợp với nhu cầu của người học, nhưng phải đảm bảo số tín chỉ tối thiểu và tỷ lệ theo quy định.

HIỆU TRƯỞNG