

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 5810207

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*Ban hành kèm theo Quyết định số 169 /QĐ-TVC ngày 26 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi)*

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành/nghe: **Kỹ thuật chế biến món ăn**

Mã ngành/nghe: **5810207**

Trình độ đào tạo: **Trung cấp**

Hình thức đào tạo: **Chính quy**

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc THPT và tương đương

Thời gian khóa học: 1,5 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành/nghe đào tạo

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề chuyên thực hiện các công việc liên quan đến sơ chế, tẩm ướp, chế biến, trình bày và bảo quản món ăn nhằm tạo ra sản phẩm ẩm thực đạt yêu cầu kỹ thuật, thẩm mỹ và an toàn vệ sinh thực phẩm. Người học được trang bị kiến thức và kỹ năng cơ bản về quy trình kỹ thuật chế biến món ăn Á, Âu, món chay, món ăn truyền thống Việt Nam, có khả năng thực hiện các công đoạn trong dây chuyền chế biến món ăn đúng quy định, đạt năng suất, chất lượng, đáp ứng yêu cầu **bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam**.

Các công việc của nghề bao gồm: lựa chọn và sơ chế nguyên liệu; thực hiện các phương pháp chế biến món ăn; kiểm soát chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến; trang trí, trình bày món ăn; bảo quản và phục vụ món ăn. Người làm nghề có thể hỗ trợ tổ chức và điều phối công việc trong bộ phận bếp, thực hiện công việc theo hướng dẫn của bếp chính hoặc tổ trưởng bếp.

Người làm nghề **Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp** có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng, bếp ăn tập thể, bếp ăn công nghiệp, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc tự kinh doanh nhỏ trong lĩnh vực ẩm thực.

Người học có **kiến thức và kỹ năng nghề** để thực hiện công việc chế biến món ăn theo quy trình, bao gồm:

- **Sơ chế và chế biến món ăn:** Thực hiện đúng các bước trong quy trình kỹ thuật từ lựa chọn nguyên liệu, tẩm ướp, nấu nướng đến trang trí và phục vụ món ăn.
- **Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm:** Áp dụng quy trình vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, bảo quản nguyên liệu và xử lý rác thải thực phẩm đúng quy định.

- **Phối hợp trong tổ chức hoạt động bếp:** Hỗ trợ chuẩn bị nguyên liệu, thực hiện món ăn theo yêu cầu, bảo quản dụng cụ và thiết bị trong khu bếp.
- **Trang trí và trình bày món ăn:** Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật và thẩm mỹ, phù hợp với từng loại hình món ăn.

Người tốt nghiệp có khả năng **sử dụng ngoại ngữ ở trình độ A1 quốc tế** (theo Khung tham chiếu 6 bậc của Châu Âu), giao tiếp cơ bản trong môi trường nghề nghiệp, đồng thời có các **kỹ năng mềm** như làm việc nhóm, tuân thủ quy trình, giao tiếp và phục vụ khách hàng, giúp thích ứng nhanh và hiệu quả trong công việc thực tế tại doanh nghiệp dịch vụ ăn uống.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung

- 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;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ chuyên môn về kinh doanh ăn uống; 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;
- 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;

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

- Có được những kiến thức cơ bản về xã hội và khoa học tự nhiên: Đường lối chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước, Quốc phòng an ninh;
- Có kiến thức về ngoại ngữ tiếng Anh đạt trình độ bậc 1/6 trở lên khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam;
- Xác định được tên gọi và chất lượng của các loại thực phẩm;
- Đọc tên và sử dụng được các dụng cụ cơ bản chế biến món ăn;
- Liệt kê loại nguyên liệu thực phẩm chính, phụ và gia vị sử dụng trong chế biến món ăn có trong thực đơn;
- Xác định được vị trí của vật dụng và nơi để thực phẩm;

- Liệt kê các loại thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sơ chế, cắt thái và bảo quản nguyên liệu thực phẩm;
- Liệt kê được các yêu cầu cơ bản khi sơ chế, cắt thái thực phẩm;
- Xác định được các tác nhân làm cho thực phẩm không an toàn;
- Mô tả được công thức, quy trình chế biến các món ăn;
- Mô tả quy trình nhận nguyên liệu thực phẩm đầu ca;
- Giải thích được lý do đảm bảo vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vị trí làm việc cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Kỹ năng:

- Có khả năng nghe, nói, đọc, viết tiếng Anh (tương đương trình độ bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam);
- Thực hiện được quy trình chuẩn bị: sắp xếp dụng cụ, nguyên liệu;
- Thực hiện quy trình tiếp nhận thực phẩm đầu ca;
- Phân loại được các nguyên liệu thực phẩm theo đúng kế hoạch;
- Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái rau, củ, quả;
- Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái thịt gia súc, gia cầm;
- Thực hiện đảm bảo vệ sinh giữ gìn, bảo quản thiết bị, dụng cụ bếp và tài sản bếp theo quy định của cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Thực hiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình chế biến và bảo quản nguyên liệu, thực phẩm;
- Giao tiếp lịch sự, thân thiện trong môi trường làm việc.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ các nội quy, quy định làm việc của khách sạn, cơ sở chế biến thực phẩm về thời gian làm việc, chế độ làm việc, chế độ chính sách khác ...;
- Hưởng ứng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm;
- Tích cực, chủ động việc học tập kiến thức, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Chịu sự phân công và điều hành từ các đầu bếp chính.

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).

4. Khối lượng kiến thức và thời học tập:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học : 1555/62 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun : 25
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255/11 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1255/49 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 439 (giờ); Thực hành, thực tập: 1071 (giờ)

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản trong học tập và công việc
2	NLCB-02	Giao tiếp hiệu quả trong môi trường làm việc
3	NLCB-03	Làm việc nhóm và hỗ trợ đồng nghiệp trong công việc
4	NLCB-04	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp cơ bản trong lĩnh vực ẩm thực
5	NLCB-05	Tuân thủ quy định an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy
6	NLCB-06	Thực hiện vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi làm việc đúng quy định
7	NLCB-07	Ứng xử lịch sự, tôn trọng khách hàng và đồng nghiệp
8	NLCB-08	Thực hiện các nguyên tắc bảo vệ môi trường, tiết kiệm nguyên liệu
9	NLCB-09	Duy trì thái độ học tập và rèn luyện nghề nghiệp tích cực
II	Năng lực cốt lõi (NLCL)	
10	NLCL-01	Nhận biết, phân loại, bảo quản nguyên liệu chế biến món ăn

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
11	NLCL-02	Sử dụng dụng cụ, thiết bị nhà bếp đúng quy trình và an toàn
12	NLCL-03	Sơ chế và cắt tỉa nguyên liệu theo yêu cầu kỹ thuật
13	NLCL-04	Chế biến các món ăn Việt Nam thông dụng
14	NLCL-05	Chế biến một số món Á – Âu cơ bản
15	NLCL-06	Pha chế các loại nước uống thông thường
16	NLCL-07	Trình bày, trang trí món ăn đạt yêu cầu thẩm mỹ
17	NLCL-08	Thực hiện quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
18	NLCL-09	Phục vụ món ăn trong nhà hàng, bếp ăn tập thể
19	NLCL-10	Thu dọn, làm vệ sinh khu vực bếp sau khi chế biến
20	NLCL-11	Tính toán và sử dụng hợp lý nguyên liệu trong chế biến
21	NLCL-12	Giao tiếp, phối hợp làm việc trong bộ phận bếp
22	NLCL-13	Áp dụng quy trình kiểm tra chất lượng món ăn trước khi phục vụ
III	Năng lực nâng cao (NLNC)	
23	NLNC-01	Chuẩn bị và tổ chức phục vụ tiệc nhỏ, liên hoan
24	NLNC-02	Trang trí món ăn, bàn tiệc nâng cao
25	NLNC-03	Giới thiệu, tư vấn món ăn cho khách hàng
26	NLNC-04	Thực hiện các món ăn đặc trưng vùng miền, món ăn chay
27	NLNC-05	Hướng dẫn học viên hoặc nhân viên mới thao tác nghề cơ bản
28	NLNC-06	Thực hiện cải tiến, thay đổi cách trình bày hoặc công thức món ăn đơn giản

6. Nội dung chương trình:

Mã MH,MD	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thử nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
1	2	3	4=5+6+7	5	6	7
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH01	Giáo dục 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	3	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	49	1255	320	886	49
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	180	95	75	10
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	16	12	2
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	25	18	2
MH09	Quản trị tác nghiệp	2	45	14	29	2
MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	20	8	2
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	35	1015	195	785	35
MD12	Ngoại ngữ chuyên ngành	5	120	45	69	6
MD13	Chế biến món ăn	5	120	28	86	6
MD14	Nghiep vụ nhà hàng	4	90	28	58	4

Mã MH,MĐ	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thử nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
MĐ15	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	90	28	58	4
MĐ16	Hạch toán định mức	2	30	20	8	2
MĐ17	Thực hành chế biến món ăn	4	120	8	106	6
MĐ18	Môi trường AN-AT trong DL	2	30	15	13	2
MĐ19	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	45	15	27	3
MĐ20	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	1	30	8	20	2
MĐ25	Chế biến món Âu	2	45	15	30	2
MĐ21	Thực hành nghề nghiệp tại cơ sở	6	340		340	
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 2 MĐ)	4	60	30	26	4
MĐ22	Văn hoá ẩm thực	2	30	15	13	2
MĐ23	Xây dựng thực đơn	2	30	15	13	2
MĐ24	Quản lý chất lượng	2	30	16	12	2
	Tổng cộng:	62	1555	429	1064	62

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1 Các môn học chung bắt buộc, thực hiện theo Quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội bảo đảm tính thống nhất, tại các Thông tư sau:

- Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục pháp luật: Thực hiện theo thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục quốc phòng- an ninh: Thực hiện theo thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học: Thực hiện theo thông tư 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh: Thực hiện theo thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

7.2 Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Quyết định 69/QĐ-TVC ngày 20/05/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi về Ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp.

7.3. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các địa phương và doanh nghiệp. Ngoài ra học sinh có thể đọc thêm sách báo, tài liệu cần tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt tham quan giả ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- Nội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa như sau:

+ Thể dục, thể thao: Thời gian ngoài giờ vào buổi sáng và buổi chiều

+ Văn hóa, văn nghệ: Thời gian ngoài giờ vào buổi tối từ 19 – 22 giờ (1 buổi/tuần)

- + Hoạt động tại thư viện: Ngoài giờ học tất cả các ngày trong tuần
- + Hoạt động đoàn thể: Vào các tối thứ bảy, chủ nhật (ĐTN tổ chức)
- + Tham quan, dã ngoại, vui chơi, giải trí: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần
- + Tổ chức hội thi chuyên đề: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun :

Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun thực hiện theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp (Thông tư số 04). Cụ thể:

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là kiểm tra viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết và trắc nghiệm từ 45 đến 120 phút; Thời gian kiểm tra vấn đáp là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời; Các hình thức kiểm tra khác tùy theo đặc thù mỗi môn học, mô đun phòng Đào tạo/Khoa chuyên môn xác định nội dung và hướng dẫn theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo; đề xuất Hiệu trưởng phê duyệt thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun.

- Cách tính điểm trung bình môn học, mô đun: Được tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

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

- Trường sẽ sử dụng chương trình đào tạo này để tổ chức giảng dạy theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ và tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy chứng chỉ:

- + Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Trung cấp 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 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 căn cứ vào kết quả xét cộng công nhận tốt nghiệp, để cấp bằng tốt nghiệp trung cấp ngành/ngành Kỹ thuật chế biến món ăn./.

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Thị Hồng Nhạn

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 5810207

