

BỘ XÂY DỰNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ XÂY DỰNG



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 16/QĐ - TCĐ ngày 10 tháng 10 năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Xây dựng)*

Quảng ninh, năm 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 16/QĐ - TCD ngày 10 tháng 10 năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề xây dựng)

Tên nghề:	KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
Mã nghề:	5810207
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
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

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:

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng:

1.2.1. Kiến thức

- + 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.

1.2.2. Về kỹ năng

- + 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.
- + Kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của nghề trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc: phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.
- + Có kỹ năng thuyết trình, giao tiếp, tổ chức làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có phương pháp làm việc khoa học sáng tạo.
- + Kỹ năng truyền đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp đến người khác tại nơi làm việc.
- + Có khả năng sử dụng các công cụ trợ giúp hiện đại ứng dụng vào thực tế sản xuất.

- + Có khả năng tự nghiên cứu, tiếp thu và xử lý thông tin.
- + 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;

1.2.3. 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 sơ chế và chế biến các món chao rán (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).
- Đầu bếp chính bếp ăn các khu công nghiệp
- Tự mở nhà hàng kinh doanh ăn uống riêng.
- Tham gia xuất khẩu lao động.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 17
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.416 giờ, 60 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.161 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 540 giờ; Thực hành, thực tập: 812 giờ, Kiểm tra: 64 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thí nghiệm/ thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	48	1161	446	664	51
<i>II.1</i>	<i>Môn học, mô đun cơ sở</i>	<i>8</i>	<i>120</i>	<i>106</i>	<i>6</i>	<i>8</i>
MH 07	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	4	60	56	0	4
MH 08	Thương phẩm hàng thực phẩm	4	60	50	6	4
<i>II.2</i>	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	<i>40</i>	<i>1041</i>	<i>340</i>	<i>658</i>	<i>43</i>
MH 09	Bảo vệ môi trường và vệ sinh an toàn	2	30	28	0	2
MH 10	Hạch toán định mức	2	30	22	6	2
MĐ 11	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	50	15	33	2
MH 12	Văn hoá ẩm thực	2	30	28	0	2
MĐ 13	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	30	12	3
MĐ 14	Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn	8	216	85	123	8
MĐ 15	Trang trí và tạo hình món ăn	7	164	42	114	8
MĐ 16	Chế biến món ăn	11	276	64	204	8
MĐ 17	Thực tập tốt nghiệp	4	200	26	166	8
	Tổng cộng	60	1416	540	812	64

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội.

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

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, có thể bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống, các bếp ăn của khách sạn và nhà hàng tại địa phương;

- 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 cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp.

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hoá, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào 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 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

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

Việc thi, kiểm tra hết môn học/mô đun được thực hiện theo Quyết định số 26/QĐ-TCĐ ngày 10/10/2019 của trường Cao đẳng nghề Xây dựng về việc sửa đổi, bổ sung Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp của trường Cao đẳng nghề Xây dựng.

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

Việc thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp được thực hiện theo Quyết định số 26/QĐ-TCĐ ngày 10/10/2019 của trường Cao đẳng nghề Xây dựng về việc sửa đổi, bổ sung Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp trình độ cao đẳng, trung cấp, sơ cấp của trường Cao đẳng nghề Xây dựng.

4.5. Các chú ý khác:

- Chương trình đào tạo nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” trình độ Trung cấp có thể tổ chức giảng dạy tại các Trung tâm liên kết có đầy đủ trang thiết bị cần thiết.

- Chương trình có thể được thực hiện đào tạo theo các phương thức: Đào tạo theo niên chế hoặc đào tạo theo tích lũy tín chỉ, mô đun.

+ Đào tạo theo niên chế: thực hiện đào tạo 17 môn học, mô đun

+ Đào tạo theo tích lũy tín chỉ: Số lượng tín chỉ cần tích lũy là 60 tín chỉ

+ Đào tạo theo tích lũy mô đun: Số lượng mô đun cần tích lũy là 17 mô đun./.



HIỆU TRƯỞNG

Bùi Văn Dũng