

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, 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 THCS, THPT và tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm.

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung:

+ Nhằm giúp cho người học có các kiến thức 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 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;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Tổng quan du lịch và khách sạn, tâm lý khách du lịch, giao tiếp trong kinh doanh, văn hóa ẩm thực, 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, văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn,...;

+ Người học được cung cấp các kiến thức về tổ chức làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế, quản lý nghiệp vụ chế biến món ăn cơ bản như: Quản trị tác nghiệp,

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

1.2. 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.

1.3. 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.
- 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;

1.4. 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 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.

1.5. 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).

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

- Số lượng môn học, mô đun: 23
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 69 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1705 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 574 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1386 giờ

3. 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.

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

Hiệu trưởng căn cứ vào thời gian đào tạo trình độ trung cấp theo niên chế:

- Đối với người học tốt nghiệp trung học phổ thông là 1.5 năm chia thành 03 kỳ học trong đó: Thời gian thực học là 17 tuần cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô đun là 03 tuần. Ngoài ra, thời gian ngoại khóa là 01 tuần/ 1 học kỳ và học kỳ phụ 04 tuần/ 1 năm

- Đối với người học tốt nghiệp trung học cơ sở là 02 năm chia thành 04 kỳ học trong đó: Thời gian thực học là 16 tuần cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô đun là 03 tuần. Ngoài ra, thời gian ngoại khóa là 01 tuần/ 1 học kỳ và học kỳ phụ 04 tuần/ 1 năm.

Thời gian cho các hoạt động chung là 10 – 12 tuần bao gồm: khai giảng, bế giảng, sơ kết học kỳ, tổng kết năm học, nghỉ hè, lễ, tết, lao động và dự phòng.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn:

Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH ngày 13 tháng 03 năm 2017 Quy định về 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. 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 60 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 Khoa đề xuất Hiệu trưởng phê duyệt thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô-đun.

- Cách tính điểm trung bình môn học: $\text{Điểm trung bình môn học} = \text{Điểm trung bình kiểm tra} * 0.4 + \text{điểm thi kết thúc môn học} * 0.6$.

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

- Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp được Thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH ngày 13 tháng 03 năm 2017 Quy định về 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:

- 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.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

TT	Môn thi tốt nghiệp	Thời gian thi	Hình thức thi
1	Chính trị	90 phút	Thi viết
		Từ 45 phút đến 60 phút	Thi trắc nghiệm
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Không quá 180 phút	Thi viết, trắc nghiệm
		40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời / 1 thí sinh	Thi vấn đáp
3	Thực hành nghề nghiệp	Từ 1 đến 3 ngày và không quá 8 giờ/ ngày	Thực hành kỹ năng tổng hợp

- Xét công nhận tốt nghiệp:

Thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc “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”.

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.

4.5. Các chú ý khác (nếu có): Không