

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 808/QĐ – CĐBKTN ngày 01 tháng 7 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bách Khoa Tây Nguyên)

Tên ngành : Kỹ thuật chế biến món ăn (Cooking technique)

Mã ngành : 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: 02 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội. Chương trình chuẩn bị cho người học kiến thức, kỹ năng tổng quan về Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam, Châu Âu, Châu Á.

Chương trình khóa học bao gồm các nội dung căn bản về Xây dựng thực đơn, tiếng anh chuyên ngành, Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Sinh lý dinh dưỡng, Ngoài ra, người học cũng được trang bị những kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giáo dục thể chất, pháp luật, chính trị, quốc phòng - an ninh.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

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.

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;

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 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: 18
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 60 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung /đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1170 giờ
- Khối lượng lý thuyết: **454** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **928** giờ; kiểm tra 43 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/thực 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

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập	Kiểm tra
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	1170	360	780	30
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	17	255	228	15	12
MĐ07	Khởi sự doanh nghiệp	2	30	28	0	2
MH08	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	43	0	2
MH09	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2
MH10	Xây dựng thực đơn	3	45	43	0	2
MH11	Tiếng Anh chuyên ngành	3	45	28	15	2
MH12	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	31	915	132	765	18
MĐ13	Chế biến món ăn Việt Nam	5	120	29	87	4
MĐ14	Chế biến món Á	5	120	29	87	4
MĐ15	Chế biến món Âu	4	90	30	56	4
MĐ16	Chế biến bánh và món tráng miệng	5	120	29	87	4
MĐ17	Pha chế nước uống -Tồn trữ thực phẩm	3	60	15	43	2
MĐ18	Thực tập tốt nghiệp	9	405		405	0
Tổng cộng		60	1425	454	928	43

4. 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 và ban hành để áp dụng thực hiện.

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.

Giáo dục Chính trị thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Chương trình môn học Giáo dục Chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Pháp luật thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Tin học thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Giáo dục thể chất thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Giáo dục quốc phòng và an ninh thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Quốc phòng và An ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Tiếng Anh thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng

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

- Học tập quy chế đào tạo và giới thiệu nghề nghiệp cho sinh viên khi mới nhập trường;
- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các cơ sở sản xuất;
- Thời gian và nội dung hoạt động giáo dục ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khoá như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Nhân dịp các ngày lễ lớn, ngày hội của học sinh sinh viên, ngày thành lập Đoàn TNCS Hồ Chí Minh
2	Văn hóa, văn nghệ: Tham gia trên các phương tiện thông tin đại chúng	
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 ngày buổi thứ bảy, chủ nhật
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun

Thực hiện theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 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 cao đẳng theo niên chế.

Cuối mỗi học kỳ, Trường tổ chức một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc môn học/mô đun; kỳ thi phụ tổ chức cho sinh viên chưa dự thi kết thúc môn học/mô đun hoặc có môn học/mô đun có điểm chưa đạt yêu cầu ở kỳ thi chính. Ngoài ra cũng có thể tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun vào thời điểm khác thuận lợi cho sinh viên đủ điều kiện dự thi.

- Hình thức thi kết thúc môn học, mô đun: 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:
- + Bài thi viết, trắc nghiệm + viết: từ 60 - 90 phút
- + Bài thi trắc nghiệm: 60 phút
- + Bài thi vấn đáp: 5 phút - 10 phút/sinh viên
- + Bài thi thực hành: từ 90 phút - 480 phút

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

+ Sinh viên phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Chính trị, môn Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp, Thực hành nghề nghiệp.

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	90 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề		
	- Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Viết	120 phút
	- Thực hành nghề nghiệp	Thực hành	Không quá 08 giờ

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp và các qui định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng trung cấp theo đúng qui định.

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

+ Sinh viên phải học hết chương trình đào tạo và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo qui định trong CTĐT.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của sinh viên để quyết định công nhận tốt nghiệp ngay cho sinh viên theo đúng qui định.

4.1. Các chú ý khác

Trên cơ sở số môn học trong chương trình dạy, 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.

Căn cứ công văn số 4656/BGDĐT-GDTrH ngày 02 tháng 11 năm 2020 về việc giảng dạy khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông trong các cơ sở giáo dục về nghề nghiệp của Bộ Giáo dục và Đào tạo gửi Bộ Lao động - Thương binh và xã hội

Học sinh tốt nghiệp THCS học văn hóa theo chương trình:

- Chương trình Giáo dục thường xuyên (GDTX) cấp trung học phổ thông (THPT) theo quy định tại Quyết định số 12/2022/TT-BGDĐT ngày 26/7/2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành chương trình Giáo dục thường xuyên cấp trung học phổ thông.