

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 3204 /QĐ-CĐBKTN ngày 14 tháng 12 năm 2024  
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Bách khoa Tây Nguyên)

### I. Tên nghề: Kỹ thuật nấu ăn

**II. Đối tượng tuyển sinh, yêu cầu đầu vào:** Người đủ từ 15 (mười lăm) tuổi trở lên, có sức khỏe, trình độ học vấn phù hợp với nghề cần học.

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp.

### III. Mô tả về khóa học và mục tiêu đào tạo:

Đào tạo người học có kiến thức, kỹ năng thực hành, có chức năng tham gia chế biến món ăn, có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, có tinh thần trách nhiệm.

### IV. Danh mục Số lượng, thời lượng các mô đun: 04 Mô đun

| Mã<br>MĐ,<br>MH    | Tên mô đun                              | Tín<br>chỉ | Thời gian đào tạo (giờ) |              |                                                                |             |
|--------------------|-----------------------------------------|------------|-------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|-------------|
|                    |                                         |            | Tổng<br>số              | Trong đó     |                                                                |             |
|                    |                                         |            |                         | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành/Thực<br>tập/Thí<br>nghiệm/Bài<br>tập/Thảo<br>luận | Kiểm<br>tra |
| MĐ01               | Lý thuyết chế biến món ăn               | 2          | 30                      | 26           |                                                                | 4           |
| MĐ02               | Xây dựng thực đơn và hạch toán định mức | 2          | 45                      | 15           | 28                                                             | 2           |
| MĐ03               | Sinh lý dinh dưỡng                      | 2          | 45                      | 15           | 28                                                             | 2           |
| MĐ04               | Thực hành chế biến món ăn               | 6          | 180                     |              | 176                                                            | 4           |
| Thời gian thực học |                                         | 12         | 300                     | 56           | 232                                                            | 12          |

**V. Khối lượng kiến thức, kỹ năng nghề, các kỹ năng cần thiết khác, năng lực tự chủ trách nhiệm:**

1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kỹ thuật chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác hoặc các trường mầm non, tiểu học có bán trú, 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 nấu ăn: Phương pháp xây dựng thực đơn, Sinh lý dinh dưỡng.

- Kỹ năng:

+ Có khả năng tổ chức sản xuất, chế biến các món ăn trong nhà bếp của các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh khác;

+ Có thể làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc chế biến;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi kết thúc khóa học;

- Thái độ:

+ Có ý thức tự giác, tinh thần trách nhiệm trong học tập.

+ Có tác phong công nghiệp, đạo đức nghề nghiệp và ý thức cầu tiến.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Có khả năng tiếp nhận, ghi chép và chuyển thông tin theo yêu cầu; biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với công việc ở các vị trí làm việc xung quanh hoặc công việc có liên quan; chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc; sản phẩm của mình.

+ Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp;

+ Đảm bảo an toàn và tiết kiệm trong học tập;

+ Yêu nghề, có ý thức học tập để nâng cao trình độ, đáp ứng yêu cầu công việc.

*2. Cơ hội việc làm:*

- Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính,... hoặc các vị trí khác trong Nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

## **VI. Thời gian của khóa học:**

- Thời gian đào tạo toàn khóa: 3 tháng;

- Thời gian học tập: 12 tuần;

- Số lượng mô đun: 04;

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 12 tín chỉ;

- Thời gian thực học tối thiểu: 300 giờ;

- Thời gian học lý thuyết: 56 giờ;

- Thời gian học thực hành: 232 giờ;

- Thời gian ôn, kiểm tra hoặc thi kết thúc mô đun: 12 giờ.

## VII. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

- Quy trình đào tạo:



- Điều kiện tốt nghiệp:

+ Phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong CTĐT

+ Có điểm tổng kết khóa học được tính theo quy định tại Khoản 1 của Điều này từ 5,0 trở lên theo thang điểm 10;

+ Hiệu trưởng ban hành Quyết định công nhận tốt nghiệp kèm theo danh sách học viên đủ điều kiện tốt nghiệp khóa học

## VIII. Phương pháp và thang điểm đánh giá

### 1. Phương pháp

- Hình thức thi kiểm tra kết thúc mô đun: Có 2 hình thức: kiểm tra lý thuyết riêng, thực hành riêng.

- Thời gian kiểm tra: + Lý thuyết: không quá 90 phút;

+ Thực hành: không quá 8 giờ;

Hoặc: bài kiểm tra mang tính tích hợp: vừa lý thuyết vừa thực hành, thời gian dành cho phần kiểm tra lý thuyết không quá 30% so với thời gian thực hành.

### 2. Thang điểm đánh giá

Thang điểm đánh giá học viên theo quy chế đào tạo sơ cấp của nhà trường (thang điểm 10).

## IX. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH:

### 1. Hướng dẫn xác định danh mục các mô đun đào tạo :

–Phạm vi áp dụng: Chương trình mô đun này được sử dụng cho các khóa đào tạo nghề ngắn hạn có thể tổ chức giảng dạy trực tiếp tại các phòng thực hành ở các cơ sở ngoài trường đào tạo hoặc ở cơ sở đào tạo nghề;

–Chương trình đào tạo Sơ cấp nghề Chế biến món ăn gồm 4 mô đun, người học phải học xong MĐ01, MĐ02 và MĐ03 trước khi học MĐ04.

–Phương pháp giảng dạy: Đề giảng dạy chương trình đào tạo này giáo viên cần có kỹ năng thực hành nghề nghiệp tốt; kết hợp các phương pháp thuyết trình, thảo luận, làm mẫu và hoạt động thực hành trên hiện trường của người học. Kết quả thực hành của các bài trước sẽ được trình bày các yêu cầu cảm quan để người học có thể vận dụng lý thuyết, thực hành vào quá trình thực hành lại tạo sản phẩm của riêng người học. Giáo viên có thể phân nhóm để tiện theo dõi và làm cơ sở đánh giá kết quả học tập khách quan và chính xác.

–Khi giảng dạy cần giúp cho người học thực hiện các thao tác, tư thế của từng kỹ năng chính xác, nhận thức đầy đủ vai trò, vị trí của từng bài.

–Để giúp cho người học nắm vững những kiến thức cơ bản sau mỗi bài học phải có sự đánh giá khách quan, nêu những ưu điểm, tồn tại của từng môn ăn và đưa ra những món ăn có phương pháp chế biến tương tự mà học sinh không được học để có thể vận dụng chế biến.

–Kết thúc mỗi mô đun người học được cơ sở đào tạo tổ chức kiểm tra định kỳ và kiểm tra đánh giá kết thúc mô đun.

## **2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc mô đun**

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

- Hình thức thi kiểm tra kết thúc mô – đun: là thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề.

- Thời gian làm bài thi kết thúc mô đun:

- + Bài thi viết: từ 60 đến 120 phút;
- + Bài thi trắc nghiệm: từ 60 đến 90 phút;
- + Bài thi vấn đáp: 45 phút/sinh viên (chuẩn bị 30 phút, trả lời 15 phút);
- + Bài thi thực hành: không quá 8 giờ.

## **3. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp**

+ Học viên phải học hết CTĐT và phải tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ đạt yêu cầu theo quy định

+ Nhà trường thông qua danh sách người học đủ điều kiện xét tốt nghiệp, người học chưa đủ điều kiện tốt nghiệp và thành lập hội đồng xét tốt nghiệp theo quy định tại Điều 1 khoản 8 Thông tư 34/2018/TT- BLĐTBXH ngày 26/12/2018;

+ Xếp loại tốt nghiệp cụ thể đối với người học đủ điều kiện xét tốt nghiệp;

+ Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày kết thúc khóa học, Hội đồng hoàn thành việc xét tốt nghiệp và có văn bản đề nghị với Hiệu trưởng nhà trường việc công nhận tốt nghiệp đối với người học.