

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI
ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
(Tên Tiếng Anh: COOKING TECHNIQUE)
(Ban hành kèm theo Quyết định số 560/QĐ-TCĐLTTP-ĐT ngày 16 tháng 7 năm 2019 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)**

**A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG
MÃ NGHỀ: 6810207**

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành “Kỹ thuật chế biến món ăn” trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; chế biến nước dùng; chế biến sốt; chế biến xúp, canh; chế biến sa lát, nộm; chế biến thịt gia súc, gia cầm; chế biến trứng gia cầm; chế biến thủy sản; chế biến rau, củ, quả; chế biến cơm, mỳ; chế biến bánh và món tráng miệng Á, Âu ... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến kỹ thuật chế biến món ăn như: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; quản lý tác nghiệp (tổ chức sản xuất)... trong bộ phận chế biến.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **2503** giờ (tương đương **96** tín chỉ) (bao gồm các môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh và tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản ...;

- Mô tả được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, trình bày được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;

- Vận dụng các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực của các vùng miền, đặc điểm, tính chất của các nguyên liệu hàng thực phẩm vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn nghề;

- Áp dụng các kiến thức chuyên môn nghề vào công việc bảo quản, lựa chọn nguyên liệu, sơ chế, chế biến và trình bày các món ăn Việt, Á, Âu, các món bánh và tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng đáp ứng các yêu cầu về số lượng, chất lượng, đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

- Vận dụng các kiến thức quản lý trong nhà bếp để tổ chức, điều hành một ca làm việc tại bộ phận chế biến trong khu vực bếp;

- Phân tích các mối nguy, đề xuất biện pháp đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn;

- Vận dụng các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng ngừa cháy nổ, cũng như các phương pháp sơ cứu trong quá trình chế biến món ăn tại nhà bếp.

3. Kỹ năng

- Chế biến và trình bày được các món ăn Việt, Á, Âu, các món bánh và tráng miệng tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống đảm bảo về chất lượng và an toàn thực phẩm;

- Pha chế được một số đồ uống cơ bản phù hợp các bữa tiệc tại nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Xây dựng các thực đơn và hạch toán định mức cho các bữa ăn, bữa tiệc và tổ chức tiệc trong nhà hàng;
- Tổ chức, bố trí và sử dụng thành thạo các dụng cụ, trang thiết bị của nhà bếp, nhà hàng theo yêu cầu;
- Chọn lựa, sơ chế, bảo quản được nguyên liệu đầu vào trong chế biến món ăn;
- Tổ chức, quản lý, điều hành một ca làm việc tại bộ phận chế biến trong khu vực bếp;
- Xử lý được các tình huống hỏa hoạn, sơ cứu... xảy ra trong nhà bếp (nếu có);
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 2 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A2 trong CEFR).

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm; giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Hướng dẫn, giám sát nhóm thực hiện các nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;
- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;
- Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm trong công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Nhân viên Phụ bếp;
- Nhân viên Bếp phụ ;
- Nhân viên Bếp chính;
- Phó ca;
- Trưởng ca.

Tại các bộ phận trong bếp như bộ phận sơ chế, bộ phận bếp nóng, bếp lạnh, bộ phận bếp Á, bếp Âu, bộ phận nước sốt, bộ phận nướng và quay, bộ phận nấu súp và hầm, bộ phận xuất đồ ăn, bộ phận lau rửa, bộ phận bếp chuyên dụng, khu pha chế đồ uống của các nhà hàng, khách sạn, nhà nghỉ, kể cả khách sạn, nhà hàng cao cấp, công ty du lịch, căng tin, các cơ sở dịch vụ khác liên quan đến hoạt động ăn uống, chế biến món ăn

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề

B - TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP
MÃ NGHỀ: 5810207

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành “Kỹ thuật chế biến món ăn” trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; chế biến các món ăn Việt, Á, Âu cơ bản, các món bánh và món tráng miệng cơ bản, đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến kỹ thuật chế biến món ăn như: xây dựng thực đơn; đảm bảo vệ sinh, an toàn...trong bộ phận chế biến.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **1508** giờ (tương đương **58** tín chỉ) (bao gồm các môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- 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, Việt; chế biến bánh và món ăn tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản ...;

- Vận dụng các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực của các vùng miền, đặc điểm, tính chất của các nguyên liệu hàng thực phẩm vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn nghề;

- Áp dụng các kiến thức chuyên môn nghề vào công việc lựa chọn, sơ chế, chế biến các món ăn Việt, Á, Âu, chế biến bánh và món ăn tráng miệng, pha chế một số đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác đáp ứng các yêu cầu về số lượng, chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

- Vận dụng các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng ngừa cháy nổ, cũng như các phương pháp sơ cứu trong quá trình chế biến món ăn tại nhà bếp.

3. Kỹ năng

- Chế biến và trình bày được các món ăn Việt, Á, Âu, chế biến bánh và món ăn tráng miệng tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác đảm bảo về chất lượng và an toàn thực phẩm;

- Pha chế được một số đồ uống cơ bản phù hợp các bữa tiệc;

- Tổ chức, bố trí các dụng cụ, trang thiết bị của nhà bếp, nhà hàng theo yêu cầu;

- Xây dựng được các thực đơn cho các bữa ăn, bữa tiệc trong nhà hàng;

- Xử lý được các tình huống hỏa hoạn, sơ cứu...xảy ra trong nhà bếp (nếu có);

- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;

- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện biết trước;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện những nhiệm vụ xác định.

- Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm trong công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành/ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Nhân viên Phụ bếp;

- Nhân viên Bếp phụ;
- Nhân viên Bếp chính.

Tại các bộ phận trong bếp như bộ phận sơ chế, bộ phận bếp nóng, bếp lạnh, bộ phận bếp Á, bếp Âu, bộ phận nước sốt, bộ phận nướng và quay, bộ phận nấu súp và hầm, bộ phận xuất đồ ăn, bộ phận lau rửa, bộ phận bếp chuyên dụng, khu pha chế đồ uống của các nhà hàng, khách sạn, nhà nghỉ, kể cả khách sạn, nhà hàng cao cấp, công ty du lịch, căng tin, các cơ sở dịch vụ khác liên quan đến hoạt động ăn uống, chế biến món ăn.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.