

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Kỹ thuật Chế biến món ăn
Mã ngành/ngành:	5810207
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	1,5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có khả năng:

1.2.1 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.

1.2.2 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).

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Trung cấp 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.

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.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun trong chương trình: 18 (kể cả môn học điều kiện)
 - Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 1508 giờ (58 tín chỉ). Trong đó:
- + Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 1429 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 79 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chung: 306 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1202 giờ
 - + Khối lượng lý thuyết: 404 giờ
 - + Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 958 giờ
 - + Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 146 giờ

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học	1,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	65
- Thời gian thực học (tuần)	56
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học, mô đun (tuần)	9
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	13
- Khai bẻ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	11
- Hoạt động ngoại khóa	1
- Lao động, dự phòng, ...	1
Tổng cộng (tuần)	78

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành/ngành:	6810207
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo :	2,5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết rộng về nghề Kỹ thuật chế biến món ăn tương ứng với trình độ cao đẳng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng cao đẳng, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn có khả năng:

1.2.1. 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.

1.2.2. 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).

1.3. 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.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun trong chương trình: 23 (kể cả môn học điều kiện)

- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 2503 giờ (96 tín chỉ). Trong đó:

+ Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 2364 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 139 giờ

+ Khối lượng các môn học chung: 446 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2057 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 645 giờ

+ Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1662 giờ

+ Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 196 giờ

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học*	2,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	104
- Thời gian thực học (tuần)	89
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học/mô đun (tuần)	15

Khóa học*	2,5 năm
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	26
- Khai bẻ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	22
- Hoạt động ngoại khóa	2
- Lao động, dự phòng	2
Tổng cộng (tuần)	130