

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 196/QĐ-TMDL ngày 04 tháng 05 năm 2017 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành:	Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành:	6810207
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT và tương đương
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo ra những đầu bếp có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt, có những kiến thức và kỹ năng cơ bản về chuyên môn ngành học chế biến, có khả năng ngoại ngữ, tin học, pháp luật giúp người học có thể tự học, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp. Vị trí ra trường có thể làm việc trực tiếp, trưởng nhóm, trưởng ca, bếp trưởng hay quản lý bộ phận bếp.

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Kỹ thuật chế biến món ăn theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- **Kiến thức**

+ Nhận biết được kiến thức cơ bản của các môn học đại cương; các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội giải quyết các vấn đề lý luận và thực tiễn liên quan đến ngành đào tạo.

+ Người học được trang bị các kiến thức 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. Đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của khách hàng.

+ Người học được cung cấp kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Lý thuyết chế biến, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng, kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn.....

+ Người học được cung cấp 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 như: quản trị tác nghiệp, hạch toán định mức, giao tiếp trong khách sạn du lịch...

+ 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.

- Kỹ năng:

+ Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến như sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu, gia vị và các phương pháp chế biến món ăn.

+ Chế biến được các món ăn theo vùng, miền của Việt Nam, các món ăn cơ bản của châu Âu, châu Á, bánh và món ăn tráng miệng.

+ Thực hiện tốt nội quy vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

+ Sáng tạo trong chế biến và trình bày món ăn.

+ Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc.

+ Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học nâng cao trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

- Về thái độ:

+ Tôn trọng và sẵn sàng phục vụ khách hàng.

+ Cởi mở, thân tình với khách hàng

+ Chấp nhận yêu cầu, tiêu chuẩn đạo đức, chuyên môn nghề nghiệp.

+ Tích cực xây dựng đơn vị phát triển

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có được 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 và các công việc khác trong nhà bếp, có cơ hội trở thành ca trưởng, ca phó đến tổ trưởng các tổ (Sơ chế, cắt thái, sa lát, xốt, xúp, bánh và món ăn tráng miệng...) quản lý chế biến ... trong nhà bếp tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học: 29

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.730 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 450 giờ

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.280 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 763 giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm 1.967 giờ.

- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH	Mã môn	Tên môn học	TC Môn học	Thời gian học tập (giờ)				
				TC	ST	Trong đó		
						Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
	I	Các môn học chung		16	450	202	223	25
MH1	CBCT017	Chính trị	L/Thuyết	5	90	62	24	4
MH2	CBPL017	Pháp luật	L/Thuyết	2	30	19	9	2
MH3	GDTC017	Giáo dục thể chất	L/Thuyết		60	4	50	6
MH4	GDQP017	Giáo dục quốc phòng - an ninh	L/Thuyết		75	36	36	3
MH5	CNTH017	Tin học	T/Hợp	3	75	17	54	4
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	L/Thuyết	3	60	32	25	3
MH6	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	L/Thuyết	3	60	32	25	3
	II	Các môn học đào tạo ngành		65	1650	400	1114	136
	II.1	Các môn học cơ sở ngành		20	300	211	72	17
MH7	DLNA017	Nghiệp vụ phục vụ nhà hàng	L/Thuyết	3	45	12	28	5
MH8	MAKS017	Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm	L/Thuyết	2	30	28		2
MH9	MAHĐ017	Hạch toán định mức	L/Thuyết	2	30	20	8	2
MH10	MSXD017	Xây dựng thực đơn	L/Thuyết	3	45	35	8	2
MH11	MATY017	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	L/Thuyết	3	45	38	5	2
MH12	MATS017	Thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng	L/Thuyết	4	60	44	14	2
MH13	MAVA017	Văn hóa ẩm thực	L/Thuyết	3	45	34	9	2
	II.2	Các môn học chuyên môn ngành		37	1185	130	952	103
MH14	KDSX017	Quản trị tác nghiệp	L/Thuyết	3	45	43		2
MH15	MALC017	Lý thuyết chế biến	L/Thuyết	3	45	43		2
MH16	MATV017	Thực hành chế biến món ăn Việt	T/Hành	6	240		225	15
MH17	MATA017	Thực hành chế biến món ăn Á	T/Hành	5	195		175	20
MH18	MADD017	Chế biến món ăn theo chế độ dinh dưỡng	T/Hành	2	60		50	10
MH19	MACT017	Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc	T/Hợp	3	90		85	5
MH20	MATU017	Thực hành chế biến món ăn Âu	T/Hành	3	135		120	15
MH21	MATB017	Thực hành chế biến bánh	T/Hành	4	180		160	20
MH22	MATM017	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	T/Hành	2	60		50	10
MH23	NNAC017	Tiếng anh chuyên ngành chế biến	L/Thuyết	3	45	30	13	2
MH24	NNTC017	Thực hành tiếng anh chuyên ngành chế biến	T/Hành	3	90	14	74	2
	II.3	Môn học tự chọn		8	165	59	90	16
MH25	MAHC017	Thực hành chế biến món ăn chay	T/Hành	2	60		50	10
MH26	DLBR017	Kỹ thuật pha chế đồ uống	L/Thuyết	2	45	15	28	2
MH27	DLGH017	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	L/Thuyết	2	30	16	12	2
MH28	MABV017	Bảo vệ môi trường và an toàn trong nhà hàng	L/Thuyết	2	30	28		2
	MATN017	Thực tập tốt nghiệp		14	630	0	630	
		Tổng		95	2730	602	1967	161

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Chương trình đào tạo và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Tổng cục Dạy nghề, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Căn cứ ngành đào tạo để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học.

- Căn cứ vào các nội dung trong chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

+ Mục tiêu môn học;

+ Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ mà người học phải học;

+ Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

+ Hướng dẫn thực hiện chương trình.

- Tất cả các môn học đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

- Bài kiểm tra hết môn lý thuyết có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong 1- 5 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

- Nội dung thực tập bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (*tùy từng đợt thực hành*) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;