

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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: Học sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 02 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Cao đẳng nhằm đào tạo nhân lực kỹ thuật chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác. Sinh viên tốt nghiệp chương trình đào tạo này có khả năng làm việc độc lập và có tính sáng tạo, ứng dụng công nghệ vào công việc; có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có sức khỏe; tạo điều kiện cho người lao động tìm việc làm hoặc tự tạo việc làm, hoặc tiếp tục nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. 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, 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;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;
- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;
- 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;
- Trình bày được các kiến thức hỗ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;
- 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.

1.2.2. Kỹ năng

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;
- Thực hiện an toàn lao động, phòng chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;
- Quản lý và tổ chức sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;
- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:
 - + Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;
 - + Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;
 - + Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;
 - + Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;
 - + Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.
- Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;
- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;
- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;
- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam tương đương TOEIC 400.

1.2.3. Mức độ 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, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến 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);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 – 3sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Người học sau khi tốt nghiệp trình độ Cao đẳng ngành Kỹ thuật chế biến món ăn có thể học liên thông lên Đại học theo quy định hiện hành và theo chương trình liên thông của các trường đại học trong hệ thống giáo dục quốc dân.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

- Tổng số lượng môn học: 19 môn học
- Tổng khối lượng kiến thức toàn khóa học: 72 tín chỉ (tương đương 1.920 giờ).

Bao gồm:

- + Khối lượng các môn học chung: 435 giờ
- + Khối lượng các môn học cơ sở: 300 giờ
- + Khối lượng các môn học chuyên ngành: 1.185 giờ
- + Khối lượng lý thuyết: 423 giờ
- + Khối lượng thực hành/thực tập/ thảo luận: 1.464 giờ
- + Khối lượng kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ: 33 giờ
- Thời gian khóa học: 02 năm
- Phương thức đào tạo: tích lũy tín chỉ

3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH:

Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
				Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra định kỳ
I	Các môn học chung	21	435	156	267	12
MHC01	Giáo dục Chính trị	4	75	29	44	2
MHC02	Pháp luật	2	30	19	10	1
MHC03	Giáo dục thể chất	2	60	5	54	1
MHC04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	4	75	30	43	2
MHC05	Tin học	3	75	15	58	2
MHC06	Tiếng Anh	6	120	58	58	4
II	Các môn học chuyên môn	51	1.485	267	1.197	21

II.1	Môn học cơ sở	13	300	89	203	8
MCS07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	45	15	29	1
MCS08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách hàng	3	60	29	29	2
MCS09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	75	15	58	2
MCS10	Sinh lý dinh dưỡng	3	75	15	58	2
MCS11	Hạch toán định mức	2	45	15	29	1
II.2	Môn học chuyên ngành	38	1.185	178	994	13
MCN12	Xây dựng thực đơn	2	45	15	29	1
MCN13	Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn	3	75	15	58	2
MCN14	Nghiệp vụ nhà hàng	3	75	15	58	2
MCN15	Chế biến bánh và món tráng miệng	3	75	15	58	2
MCN16	Chế biến món ăn Á	6	120	59	58	3
MCN17	Chế biến món ăn Âu	6	120	59	58	3
MCN18	Thực hành nghề nghiệp	10	450	0	450	0
MCN19	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
	Tổng cộng	72	1.920	423	1.464	33

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

4.1. Môn học và tín chỉ

- Môn học là khối lượng kiến thức trọn vẹn, thuận tiện cho sinh viên tích lũy trong quá trình học tập. Phần lớn các môn học có thời lượng từ 2 đến 6 tín chỉ (Ngoại trừ môn thực hành nghề nghiệp), nội dung được bố trí giảng dạy trọn vẹn và phân bố trong một học kỳ. Kiến thức trong mỗi môn học phải gắn với một cấp trình độ theo năm học thiết kế và được kết cấu riêng như một lĩnh vực kiến thức hoặc được kết cấu dưới dạng tổ hợp từ nhiều lĩnh vực kiến thức.

- Tín chỉ được sử dụng để tính khối lượng học tập của sinh viên. Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết; 30 giờ tự học, chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn của giảng viên; 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận; 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, báo cáo tốt nghiệp. Một giờ học thực hành/tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút. Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ. Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

4.2. Đối với 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.

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

- Để người học có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, nhà trường có thể bố trí cho người học tham quan, học tập, tham gia làm việc trực tiếp tại các nhà hàng, khách sạn hay các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, nhà trường có thể bố trí cho người học tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng; Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày: Từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên 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 tối thứ bảy, chủ nhật hàng tuần
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giảng viên và theo yêu cầu của môn học.

4.4. Hướng dẫn tổ chức thi hết môn học:

Tất cả các môn học khi kết thúc môn học đều phải thi đánh giá kết quả, theo đổi mục tiêu của môn học.

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

- Thời gian thi: + Lý thuyết: Không quá 90 phút
+ Thực hành: Không quá 8 giờ

4.5. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp đối với đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng theo từng ngành nghề và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo này mới được xét công nhận tốt nghiệp.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm Khóa luận tốt nghiệp làm điều kiện xét tốt nghiệp mà không phải thi tốt nghiệp.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả công nhận tốt nghiệp để cấp bằng cử nhân thực hành cho sinh viên tốt nghiệp hệ Cao đẳng theo quy định của trường.

4.6 Các chú ý khác

Nếu đối tượng tuyển sinh học liên thông từ Trung cấp lên Cao đẳng, người học đã có bằng tốt nghiệp Trung cấp thì Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình đào tạo trình độ Trung cấp và hoàn chỉnh kiến thức ở trình độ Cao đẳng.

PHÓ HIỆU TRƯỞNG PHỤ TRÁCH



HTEC TS. Nguyễn Thị Bích Vượng