

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGOẠI NGỮ VÀ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI



Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Hà Nội, 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo quyết định số:/QĐ-NNCN ngày tháng 6 năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Ngoại ngữ và Công nghệ Hà Nội).

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo cử nhân Cao đẳng ngành Kỹ thuật chế biến món ăn tại Trường Cao đẳng Ngoại ngữ và Công nghệ Hà Nội được xây dựng dựa trên đánh giá nhu cầu thực tế của xã hội và bối cảnh tăng cường toàn cầu hóa và liên kết kinh tế khu vực. Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là ngành, nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến như dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh... Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

a) Về 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 bổ 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.

b) Về 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 cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Quản lý và tổ chức điều hành 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 của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

c) Về 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 - 3 sao);
- 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 và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Thời gian khóa học: 03 năm
- Số lượng môn học, mô-đun: 30
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.995 giờ (84 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ (19 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học, mô-đun chuyên môn: 1.560 giờ (65 tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 709 giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.208 giờ
- Thi/Kiểm tra: 78 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô-đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				LT	TH/TT/TN/ BT/TL	KT
I.	Các môn học chung	19	435	157	255	23
CĐMH01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
CĐMH02	Pháp luật	2	30	18	10	2

CĐMH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
CĐMH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75	36	35	4
CĐMH05	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
CĐMH06	Tin học	3	75	15	58	2
II.	Các môn học, mô-đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô-đun cơ sở	15	240	198	28	14
CĐMH07	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
CĐMH08	Tâm lý du khách	2	30	28	0	2
CĐMH09	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	2	30	28	0	2
CĐMH10	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	45	43	0	2
CĐMH11	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
CĐMĐ12	Nghiệp vụ kinh doanh nhà hàng	2	45	15	28	2
CĐMH13	Marketing du lịch	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, mô-đun chuyên môn	31	660	294	335	31
CĐMĐ14	Tiếng Anh chuyên ngành	3	60	30	27	3
CĐMH15	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	2	45	40	3	2
CĐMH16	Văn hoá ẩm thực	2	30	28	0	2
CĐMH17	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	28	15	2
CĐMH18	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
CĐMH19	Xây dựng thực đơn	2	45	40	3	2
CĐMH20	Hạch toán định mức	2	45	40	3	2
CĐMH21	Chế biến món ăn	4	90	30	56	4
CĐMĐ22	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	2	45	15	28	2
CĐMĐ23	Chế biến món ăn Á	4	90	0	86	4
CĐMĐ24	Chế biến món ăn Âu	4	90	0	86	4
CĐMĐ25	Kỹ thuật cắt tía, trang trí	2	45	15	28	2
II.3	Thực tập	10	450	0	450	
CĐMĐ26	Thực hành nghề nghiệp	4	180	0	178	2
CĐMĐ27	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	BC
II.4	Tốt nghiệp: Sinh viên làm khoa luận tốt nghiệp hoặc 2 chuyên đề thay thế	5	120	30	86	
CĐMĐ28	Khóa luận tốt nghiệp	5	120	30	86	4
	<i>Hoặc 02 chuyên đề thay thế KLTN:</i>					
CĐMĐ29	Chuyên đề 01: Tài nguyên và kinh doanh du lịch	3	75	15	58	2
CĐMĐ30	Chuyên đề 02: Văn hóa Đông Nam Á	2	45	15	28	2
II.5	Môn học, mô-đun tự chọn (Chọn 2 trong nhóm sau)	4	90	30	56	4
CĐMĐ31	Nghiệp vụ kinh doanh khách sạn	2	45	15	28	2
CĐMĐ32	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2

CĐMĐ33	Kỹ năng sơ, cấp cứu trong du lịch	2	45	15	28	2
CĐMĐ34	Nghiệp vụ lễ tân ngoại giao	2	45	15	28	2
CĐMĐ35	Kỹ năng xử lý tình huống trong du lịch	2	45	15	28	2
CĐMH36	Kỹ năng thuyết trình	2	45	15	28	2
Tổng cộng		84	1995	709	1208	78

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Yêu cầu tối thiểu về đội ngũ giáo viên và cơ sở vật chất phục vụ học tập

a) Đội ngũ giáo viên

Giáo viên dạy lý thuyết, thực hành, tích hợp các môn học, mô-đun phải đáp ứng các tiêu chuẩn nhà giáo giáo dục nghề nghiệp về trình độ chuyên môn, ngoại ngữ, tin học, năng lực sư phạm theo Thông tư số 08/2017/TT-BLĐTBXH ngày 10/3/2017, được sửa đổi bổ sung theo Thông tư số 21/2020/TT-BLĐTBXH ngày 30/12/2020 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, và quy định riêng về nhà giáo đào tạo trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp của Nhà trường.

b) Cơ sở vật chất

- Các phòng học:

+ Phòng học lý thuyết: đạt tiêu chuẩn với tối thiểu 35 chỗ ngồi cho sinh viên, có trang bị máy chiếu, thiết bị âm thanh.

+ Phòng học thực hành: rộng rãi, tối thiểu 18 vị trí thực hành, có trang bị những vật dụng cần thiết của hướng dẫn viên: loa, mic, cờ, bản đồ Việt Nam và thế giới, máy chiếu và các video/hình ảnh về các địa danh du lịch nổi tiếng ...

+ Phòng học ngoại ngữ: đầy đủ trang thiết bị, phần mềm giảng dạy theo quy định.

+ Phòng học tin học: máy tính, máy chiếu, phần mềm giảng dạy.

- Thư viện:

+ Phòng đọc đủ tiêu chuẩn.

+ Có đủ giáo trình chính, tài liệu học tập môn học/mô-đun, sách và tài liệu tham khảo để phục vụ nhu cầu học tập và nghiên cứu của sinh viên.

4.2. Thực hiện chương trình các môn học chung

Theo chương trình, tài liệu do Bộ Lao động - Thương Binh và Xã hội ban hành. Người học có chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin được miễn học, miễn thi môn Tin học; người học có chứng chỉ Tiếng Anh bậc 3/6 (theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam) trở lên được miễn học, miễn thi môn Tiếng Anh; người học đã tốt nghiệp chương trình từ trình độ tương đương hoặc có văn

bằng, chứng chỉ tốt nghiệp chương trình trung cấp, cao cấp lý luận chính trị hoặc tương đương được miễn học, miễn thi môn Chính trị; người học là thương bệnh binh, có thương tật hoặc bệnh mãn tính làm hạn chế chức năng vận động; người học trong thời gian học tại trường đạt giải nhất, nhì, ba hoặc đạt huy chương trong các đợt thi đấu thể thao cấp ngành hoặc từ cấp tỉnh trở lên được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Giáo dục thể chất.

- Môn Tiếng Anh: thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Môn Giáo dục chính trị: thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Môn Pháp luật: thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Môn Tin học: thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Môn Giáo dục thể chất: thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Môn Giáo dục Quốc phòng và An ninh: thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

- Căn cứ vào điều kiện thực tế, Nhà trường bố trí cho sinh viên đi tham quan một số địa danh cách mạng, các di tích lịch sử,... nhằm giáo dục truyền thống cách mạng, lòng yêu nước, yêu tổ quốc và tham gia các hoạt động của địa phương.

- Tổ chức các hoạt động ngoại khóa cho sinh viên, cụ thể như sau:

+ Hoạt động thư viện: Tất cả các ngày làm việc trong tuần, ngoài giờ học học sinh có thể đến thư viện đọc sách, tham khảo tài liệu phục vụ cho học tập và nghiên cứu

+ Hoạt động Văn hóa văn nghệ: 1 buổi/2 tuần vào ngày nghỉ cuối tuần

+ Hoạt động TĐTT: 2 buổi/tuần từ 17h00 đến 19h00

+ Tổ chức giao lưu VHVN, TĐTT với địa phương và các đơn vị bạn; giao cho BCH Đoàn trường tổ chức nhân các ngày Lễ và các sự kiện

+ Đi thực tế: khoa chuyên môn bố trí theo yêu cầu cụ thể của ngành, nghề.

4.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra đánh giá kết thúc môn học, mô-đun

- Các môn học, mô-đun khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả

+ Hình thức đánh giá: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thu hoạch

+ Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian làm bài thi của môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo do khoa chuyên môn đề xuất và được Hiệu trưởng quyết định.

4.5. Hướng dẫn thực hiện nội dung thực tập

Theo quy chế và kế hoạch thực hành, thực tập của Nhà trường hàng năm.

4.6. Hướng dẫn xét và công nhận tốt nghiệp

- Cuối khóa học, sinh viên được lựa chọn thực hiện khóa luận tốt nghiệp hoặc học 02 chuyên đề thay thế khóa luận tốt nghiệp (5 tín chỉ).

- Điều kiện tốt nghiệp: sinh viên phải học hết chương trình đào tạo và phải tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo đối với từng đối tượng.

- Hiệu trưởng Nhà trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

PGS.TS Bùi Văn Quân