

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 339/QĐ-CĐCN ngày 22 tháng 8 năm 2022 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh)

Tên ngành: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

Thời gian đào tạo: 18 tháng

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo kỹ thuật viên chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp giúp người học có kiến thức - kỹ năng về xây dựng thực đơn, nghiệp vụ nhà hàng, sơ chế, chế biến món ăn... để đảm nhận được các nhiệm vụ trong các nhà hàng kinh doanh ăn uống, các khách sạn... Có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật và công nghệ. Có tiềm năng phát triển và khả năng thích ứng với sự phát triển của khoa học kỹ thuật - dịch vụ, đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên trình độ cao hơn.

Mối quan hệ các môn học/mô đun trong chương trình: Căn cứ vào mục tiêu chung của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; vào thực tế hoạt động nghề nghiệp; vào phân tích nghề, tiêu chuẩn kỹ năng nghề kỹ thuật chế biến món ăn ...tập thể giảng viên chuyên ngành đã nghiên cứu, chỉnh sửa chương trình KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN. Các môn học/mô đun trong chương trình thống nhất về mặt nội dung, có tính hệ thống và đáp ứng mục tiêu ngành. Đây là chương trình được dùng làm tài liệu đào tạo chính thức tại trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Mục tiêu về kiến thức:

- Trình bày đúng các đặc điểm, vai trò các khái niệm cơ bản trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn.
- 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 Âu, Á...
- Trình bày đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến.

- Vận dụng được các nguyên tắc quy trình trong 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. Hiểu và vận dụng được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.
- Trình bày được các nội dung cơ bản của các học phần chung và học phần cơ sở ngành trong chương trình đào tạo trung cấp chuyên nghiệp như: Tổng quan du lịch, tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing du lịch, kỹ năng giao tiếp...
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại bộ phận chế biến mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng.
- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến kỹ thuật chế biến món ăn.

1.2.2. Mục tiêu về kỹ năng:

- 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.
- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia. Có khả năng phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn. Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo.
- Thực hiện được việc thanh quyết toán đúng các yêu cầu, quy định trong phạm vi công việc của mình.
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch. Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn.
- Trong môi trường lao động nghề nghiệp, có khả năng tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc.
- Có khả năng kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên tác nghiệp, các nhà cung ứng dịch vụ hỗ trợ, khách hàng... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo.
- Có kỹ năng sử dụng ngoại ngữ trong giao tiếp thông thường tương đương trình độ B. Có kỹ năng sử dụng ngoại ngữ chuyên ngành đáp ứng các yêu cầu của nghiệp vụ chế biến món ăn.
- Thực hiện được các kỹ năng tin học văn phòng đáp ứng yêu cầu của công việc.

1.2.3. Mục tiêu về năng lực 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 trong thẩm quyền được phân công.
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca.
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách.
- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công

1.2.4. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức

+ Người học trình bày được kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn Âu, Á phục vụ các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và Quốc tế. Có kiến thức cơ bản và sử dụng thành thạo các dụng cụ ẩm thực.

+ Biết về đồ uống, nước sốt để phối hợp với các món ăn theo thực đơn lập ra.

+ Hiểu về tổ chức hoạt động của công việc chế biến món ăn trong nhà hàng, tổ chức và cơ chế hoạt động của một nhà hàng độc lập cũng như nhà hàng trong khách sạn.

+ Người học trình bày được kiến thức văn hóa ẩm thực Âu, Á, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức

+ Trình bày được kiến thức chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa,...;

+ Có kiến thức cơ bản để có thể học tiếp các hệ cao hơn

- Kỹ năng:

+ Lựa chọn và bảo quản các nguồn thực phẩm an toàn.

+ Sử dụng thành thạo các trang thiết bị, dụng cụ cắt thái, chế biến món ăn trong Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Thành thạo việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn.

+ Thành thạo thao tác cắt, thái, trang trí món ăn, xóc chảo, chế biến món ăn...

+ Chế biến được các món ăn Á, món ăn Âu, món Bánh thông dụng phục vụ trong các Nhà Hàng sang trọng và Khách Sạn.

+ Biết phối hợp gia vị phù hợp với từng món ăn, tạo hương vị, màu sắc theo khẩu vị của từng vùng.

+ Biết lập các thực đơn đảm bảo dinh dưỡng cho mỗi khẩu phần ăn đối với từng nhóm thực khách

- + Biết sử dụng nhiệt bếp phù hợp trong chế biến món ăn.
- + Biết sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ thuận tiện, khoa học trong sản xuất chế biến.
- + Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;
 - + Rèn luyện cho người học sức khoẻ, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;
 - + Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;
 - + Tổ chức được bữa ăn theo yêu cầu của khách hàng đảm bảo chất lượng, phù hợp với thị hiếu khách hàng

- Thái độ:

- + Rèn luyện ý thức tuân thủ nghiêm túc các nội quy, quy định của Cơ sở kinh doanh về kỷ luật lao động, an toàn lao động.
- + Thực hiện nghiêm túc các quy trình trong chế biến món ăn.
- + Rèn luyện nếp làm việc gọn gàng, ngăn nắp, vệ sinh, an toàn trong công việc chuẩn bị, chế biến thực phẩm, vệ sinh công nghiệp sau 1 ngày làm việc.
- + Tạo ý thức trách nhiệm, thói quen trong việc sử dụng, bảo quản, giữ gìn trang thiết bị, sử dụng dụng cụ, tiết kiệm nguyên liệu.
- + Biết làm việc theo nhóm, phối hợp, hỗ trợ đồng nghiệp để hoàn thành nhiệm vụ chung.
- + Nếp sinh hoạt cá nhân theo tác phong văn minh công nghiệp trong: giao tiếp, ứng xử (chú trọng nơi công cộng), vệ sinh, bảo vệ và giữ gìn tài sản công.
- + Rèn luyện kỹ năng kiên trì, nhẫn nại, chịu khó, ham học hỏi làm vừa lòng khách hàng
- + Rèn luyện kỹ năng giao tiếp, ứng xử trong mọi tình huống tiếp xúc với khách hàng.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- + Đảm nhận được các khâu trong chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách sạn và các tổ chức, cá nhân kinh doanh ăn uống, các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính,... hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể. Có thể tham gia thi tuyển lao động nghề chế biến món ăn, thực phẩm đi làm việc tại nước ngoài.
- + Tự tổ chức nhà hàng ăn uống từ quy mô nhỏ đến quy mô lớn.

2. Khối lượng kiến thức toàn khoá học:

- Số lượng môn học, modul: 23
- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 75 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, modul chuyên môn: 1545 giờ

-Khối lượng lý thuyết:456giờ (25,3%)

- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm, kiểm tra:1344giờ(74,7%)

- Thời gian của khoá học: 18 tháng

3. Danh mục thời lượng môn học, mô đun:

TT	Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
	I.	Các môn học chung/đại cương	15	255	94	148	13
1	MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
2	MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
3	MH 03	Giáo dục thể chất	2	30	4	24	2
4	MH 04	Giáo dục quốc phòng & an ninh	3	45	21	21	3
5	MH 05	Tin học	3	45	15	29	1
6	MH 06	Tiếng anh	4	90	30	56	4
	II	CÁC MH/MĐ ĐÀO TẠO NGHỀ	60	1545	362	1117	66
	II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	120	62	50	8
7	MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	15	13	2
8	MH 08	Môi trường và an toàn lao động	2	30	15	13	2
9	MH 09	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	15	13	2
10	MH 10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	17	11	2
	II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	52	1425	300	1067	58
11	MH 11	Văn hoá ẩm thực	2	30	15	13	2
12	MH 12	Hạch toán định mức	2	30	15	13	2
13	MĐ 13	Xây dựng thực đơn	3	45	15	28	2

14	MĐ 14	Trang trí món ăn	4	110	30	75	5
15	MĐ 15	Chế biến món ăn Việt Nam	7	200	60	133	7
16	MĐ 16	Chế biến món ăn Á	5	125	30	89	6
17	MĐ 17	Chế biến món ăn Âu	4	120	30	84	6
18	MĐ 18	Pha chế đồ uống	3	70	15	49	6
19	MĐ 19	Nghiệp vụ nhà hàng	4	95	30	59	6
20	MĐ 20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	95	30	59	6
21	MĐ 21	Trang trí cắm hoa	3	70	15	50	5
22	MĐ 22	Quản lý, tổ chức cơ sở kinh doanh dịch vụ	3	75	15	55	5
23	MĐ 23	Thực tập tốt nghiệp	8	360		360	
Tổng cộng			75	1800	456	1265	79

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

4.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian đào tạo, hoạt động ngoại khóa:

- Chương trình đào tạo nghề là cơ sở giúp Hiệu trưởng quản lý chất lượng đào tạo, là quy định bắt buộc đối với khoa chuyên môn nghiêm túc thực hiện theo đúng nội dung chương trình đã xây dựng.

- Chương trình đào tạo Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn được thiết kế với tổng số 1800 giờ (75 tín chỉ) trong đó cụ thể là:

+ Khối lượng các môn học chung /đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1545giờ

+ (Khối lượng lý thuyết:456giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 1265 giờ; Thi, kiểm tra: 79 giờ).

+ Quy đổi giờ học sang Tín chỉ như sau:

1 Tín chỉ (TC) = 15 giờ lý thuyết.

= 30 giờ thí nghiệm, thực hành hoặc thảo luận

= 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đề án, khoá luận tốt nghiệp... (Kèm theo thời gian chuẩn bị cá nhân của học sinh)

- Tất cả các môn học/môđun đều phải có giáo trình, đề cương bài giảng, tài liệu tham khảo, bài hướng dẫn... cung cấp cho học sinh. Tùy theo điều kiện thực tế của nhà trường giảng viên lựa chọn phương pháp giảng dạy thích hợp: Thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận giải quyết vấn đề tại lớp, dạy tại phòng học tích hợp, tại phòng thí nghiệm, xưởng thực hành...

Trong quá trình thực hiện chương trình giảng viên cần lưu ý:

- Giảng dạy các nội dung lý thuyết:

+ Giảng viên cần phân bổ thời lượng của từng học phần giảng dạy trên lớp, thời lượng học phân giao nội dung học tập về nhà cho học sinh tự học, tự nghiên cứu.

+ Lựa chọn phương pháp giảng dạy phù hợp với nội dung của từng bài giảng theo hướng tích cực lấy “người học làm trung tâm”. Cùng với lựa chọn phương pháp giảng dạy tích cực cần kết hợp chuẩn bị phương tiện dạy học đầy đủ.

+ Nội dung học tập giao cho học sinh tự học, nghiên cứu ở nhà, giảng viên phải có những biện pháp kiểm tra, đánh giá kết quả tự học, tự nghiên cứu của học sinh.

- Giảng dạy tích hợp, thực hành:

+ Tổ chức cho học sinh học tích hợp, kết hợp giảng dạy, hướng dẫn lý thuyết với thực hành tại các phòng học tích hợp, xưởng thực hành của trường hoặc đưa học sinh đi đào tạo, tham quan thực tế, thực hành, thực tập tại một số cơ sở sản xuất.

+ Chú ý hình thành các kỹ năng cơ bản, kỹ năng chuyên sâu khả năng nghiên cứu, khả năng thiết kế, khả năng công nghệ của học sinh đối với từng bài thực hành trong chung trình đào tạo.

- Khi giảng dạy giảng viên giới thiệu: Các tài liệu tham khảo, giáo trình liên quan đến môn học/môđun để học sinh sử dụng trong quá trình học tập;

Trong quá trình thực hiện chương trình, hàng năm Khoa/Tổ bộ môn cần phải điều chỉnh cho phù hợp với thực tế.

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, thi hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra định kỳ, hình thức kiểm tra, đánh giá, thi hết môn học, mô đun được quy định cụ thể trong chương trình đào tạo và trong quy định, quy chế đào tạo của trường.

4.3. Xét tốt nghiệp và công nhận tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun, phải tích lũy đủ 23 mô đun với 75 tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo thì được xét tốt nghiệp.

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả xét tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của trường.

4.4. Các chú ý khác:

- Việc chuẩn bị cho giờ tự học, chuẩn bị cá nhân của HS/SV có hướng dẫn của giáo viên dạy các MH, MĐ để đảm bảo kiến thức, kỹ năng của từng tín chỉ trách nhiệm của giáo viên được phân công giảng dạy là phải tự chủ, tự chịu trách nhiệm lập trong kế hoạch giảng dạy, không được tính vào giờ của tín chỉ và giờ giảng của giáo viên.

- Trường Cao đẳng công nghiệp Bắc Ninh sẽ tổ chức đào tạo ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn theo phương thức tích lũy mô đun.