

UBND TỈNH BẮC NINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHIỆP BẮC NINH



CHƯƠNG TRÌNH KHUNG ĐÀO TẠO

NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH: 5810207

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 263/QĐ-CĐCN ngày 12 tháng 6 năm 2025 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh)*

Bắc Ninh, Năm 2025

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn.

Mã ngành, nghề: 5810207.

Trình độ đào tạo: Trung cấp.

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương (Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa Trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo).

Thời gian khóa học: 1,5 năm.

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. 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 (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.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. 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 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.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. 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, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, văn hóa ẩm thực, 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.

2.2.2. 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 giao tiếp cơ bản và sử dụng ngoại ngữ trong giao tiếp 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.

2.2.3. Năng lực tự chủ, tự chịu 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

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- 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 tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).
- 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.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1997 giờ, 84 tín chỉ.
- Số lượng môn học, mô đun: 27
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ, 11 tín chỉ.
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1742 giờ, 73 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 472 giờ; Thực hành, thực tập, thảo luận: 1131 giờ.

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Áp dụng chủ nghĩa Mác Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh để tu dưỡng, rèn luyện trở thành công dân tốt, người lao động tốt. Tuân thủ Hiến Pháp và Pháp luật, xây dựng nền Quốc phòng toàn dân, bồi dưỡng lòng yêu nước và tự hào tự tôn dân tộc.
2	NLCB-02	Rèn luyện thể chất; Sử dụng máy tính và tiếng Anh theo chuẩn năng lực quy định.
3	NLCB-03	Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng chống cháy nổ.
4	NLCB-04	Thực hiện 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.
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
1	NLCL-01	Xây dựng được thực đơn và tính toán khối lượng vật tư, nguyên liệu, dụng cụ chế biến - phục vụ.
2	NLCL-02	Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật.
3	NLCL-03	Thực hiện việc lựa chọn, sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật.
4	NLCL-04	Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, Tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng.
5	NLCL-05	Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách.
6	NLCL-06	Phối hợp với bộ phận liên quan trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách hàng.
7	NLCL-07	Áp dụng kỹ năng trang trí món ăn, trang trí bàn tiệc - hội nghị và tổ chức các sự kiện nhỏ đáp ứng yêu cầu.
8	NLCL-08	Pha chế được 1 số loại đồ uống cơ bản và phục vụ khách hàng đúng tiêu chuẩn.
III	Năng lực nâng cao	
1	NLNC-01	Tổ chức Nhà hàng hoạt động tốt và có lợi nhuận.
2	NLNC-02	Chế biến các món ăn đạt tiêu chuẩn khách sạn 5*.

6. Nội dung chương trình:

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	11	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	1	30	4	24	2
4	MH 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
5	MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
6	MH 06	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
	II	Các MH/MĐ đào tạo nghề	73	1742	472	1131	139
	II.1	Môn học, mô đun cơ sở	12	186	82	78	26
7	MĐ 07	Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên	2	36	6	22	8
8	MH 08	An toàn lao động	2	30	12	14.5	3.5
9	MH 09	Văn hóa ẩm thực	2	30	15	11	4
10	MH 10	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	18	8.5	3.5
11	MH 11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	17	9.5	3.5
12	MH 12	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	14	12.5	3.5
	II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	61	1556	390	1053	113
13	MĐ 13	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	23	17	5
14	MH 14	Hạch toán định mức	2	30	15	11.5	3.5
15	MĐ 15	Xây dựng thực đơn	2	45	18	22	5
16	MĐ 16	Trang trí món ăn	5	110	31	71	8
17	MH 17	Tổng quan về chế biến	3	45	19	22.5	3.5
18	MĐ 18	Chế biến món ăn Việt Nam 1	6	148	44	92	12
19	MĐ 19	Chế biến món ăn Á	5	124	41	73	10
20	MĐ 20	Chế biến món ăn Âu	4	88	26	52	10
21	MĐ 21	Trang trí cắm hoa	3	74	26	39	9
22	MĐ 22	Pha chế đồ uống	4	94	24	60	10

23	MĐ 23	Nghiep vụ nhà hàng	4	82	32	40	10
24	MĐ 24	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	100	31	59	10
25	MĐ 25	Quản lý, tổ chức cơ sở kinh doanh dịch vụ	3	75	19	49	7
26	MĐ 26	Chế biến món ăn Việt Nam 2	6	136	41	85	10
27	MĐ 27	Thực tập tốt nghiệp	8	360		360	0
Tổng cộng			84	1997	566	1279	152

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1. 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 1997 giờ (84 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: 1742 giờ

+ (Khối lượng lý thuyết: 472 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 1131 giờ; Thi, kiểm tra: 139 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, đồ án, khoá luận tốt nghiệp... (Kèm theo thời gian chuẩn bị cá nhân của học sinh).

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun.

- Giảng dạy các môn học chung bắt buộc theo đúng chương trình các môn học chung đã ban hành;

- Đối với các MH/MĐ đã có bài giảng số trên hệ thống LCMS của nhà trường, có thể thực hiện giảng dạy trực tuyến.

- Tất cả các môn học/mô đun 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 phần 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 chương trình đào tạo.

+ Hoạt động ngoại khóa và thực tập tốt nghiệp thực hiện theo đúng thông báo, quyết định của Nhà trường.

- *Khi giảng dạy giảng viên giới thiệu:* Các tài liệu tham khảo, giáo trình liên quan đến môn học/mô đun 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.

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

Tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun được quy định cụ thể trong chương trình đào tạo và trong quy định, quy chế đào tạo của trường.

7.3. *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 các môn học, mô đun theo quy định trong chương trình đào tạo, đảm bảo kết quả theo quy chế đào tạo thì được xét công nhận 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.

7.4. *Các chú ý khác:*

- 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.

- Việc chuẩn bị cho giờ tự học, chuẩn bị cá nhân của HS/SV có hướng dẫn của giảng viên dạy các MH, MĐ để đảm bảo kiến thức, kỹ năng của từng tín chỉ trách nhiệm của giảng 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 giảng viên.