

**ĐỀ CƯƠNG CHƯƠNG TRÌNH THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**  
**NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN – HỆ TRUNG CẤP**

**CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN**

**Tên mô đun: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Mã mô đun: MĐ 23**

**Thời gian thực hiện mô đun: 360giờ;**

*(Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 360 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)*

**I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị trí:* Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.
- *Tính chất:* Đây là môn học có thời lượng rất dài, và nội dung phụ thuộc vào điều kiện thực hành cụ thể của từng cơ sở thực tập, từng trường đào tạo.

**II. Mục tiêu môn học:**

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.
- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

**- Kiến thức**

- + Nhận biết được các đối tượng nghiên cứu của phân tích hoạt động kinh doanh trong doanh nghiệp.
- + Xác định được công việc của một người đầu bếp và những việc liên quan đến loại hình phục vụ dịch vụ kinh doanh du lịch và ăn uống ẩm thực.
- + Vận dụng được các kiến thức cơ sở và chuyên môn đã được học để áp dụng vào cuộc sống.

**- Kỹ năng**

- + Xây dựng được các loại thực đơn, lên được món ăn cho mỗi Nhà hàng-khách sạn khác nhau.
- + Lựa chọn đúng các phương pháp kinh doanh dịch vụ du lịch ăn uống khác nhau.
- + Tổ chức được việc phân tích tình hình kinh doanh dịch vụ của doanh nghiệp ở từng khâu, từng giai đoạn. Từ đó, tìm các nguyên nhân và đề xuất giải pháp phù hợp.

**- Thái độ**

- + Có tinh thần làm việc hợp tác, có thái độ làm việc tích cực, chủ động sáng tạo, có kỷ luật và tác phong công nghiệp.
- + Có khả năng tìm kiếm việc làm và học lên trình độ cao hơn hoặc tự tổ chức kinh doanh

**III. Nội dung mô đun:**

**1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:**

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>Nội dung mở đầu:</b> Phổ biến nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp	2	0	2	
2	<b>Nội dung 1:</b> Thực hiện các biện pháp an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm	6	0	6	
3	<b>Nội dung 2:</b> Thực tập tại doanh nghiệp	336	0	336	
5	<b>Nội dung 3:</b> Báo cáo kết quả thực tập	16	0	0	16
<b>Cộng:</b>		<b>360</b>		<b>344</b>	<b>16</b>

## 2. Nội dung chi tiết:

**Nội dung mở đầu: Phổ biến nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp**

*(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 2 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

### 1. Mục tiêu:

- Thực hiện đúng nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp.
- Chuẩn bị được các điều kiện cần thiết cho thực tập tại doanh nghiệp.

### 2. Nội dung:

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Nội quy thực tập của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập		1	
2	Chuẩn bị các điều kiện cần thiết cho thực tập tại doanh nghiệp		1	
<b>Tổng số:</b>			<b>2</b>	

**Nội dung 1: Thực hiện các biện pháp an toàn lao động  
và vệ sinh an toàn thực phẩm**

*(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

**1. Mục tiêu:**

- Trình bày được các biện pháp an toàn trong lao động và vệ sinh thực phẩm.
- Thực hiện được các biện pháp sơ cứu nạn nhân tai nạn trong lao động và ngộ độc thực phẩm.
- Thực hiện đúng nội quy, quy định về bảo quản dụng cụ và vệ sinh trang thiết bị chế biến.

**2. Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bảo quản dụng cụ và vệ sinh môi trường lao động		1	
2	Thực hiện các biện pháp an toàn trong lao động		1	
3	Sơ cứu nạn nhân tai nạn lao động và ngộ độc thực phẩm		2	
4	Sinh viên tự tìm hiểu khái quát về cách thức quản lý, tổ chức, điều hành giải quyết các vấn đề kỹ thuật trong nhà hàng, khách sạn nơi mà sinh viên được phép đến thực tập		2	
<b>Tổng số:</b>			<b>6</b>	

**Nội dung 2: Thực tập tại doanh nghiệp**

*(Lý thuyết: 15 giờ, thực hành: 278 giờ, kiểm tra: 2 giờ)*

**1. Mục tiêu:**

- Tìm hiểu được công , đối tượng lao động và các công đoạn của quá trình sản xuất của nhà hàng, khách sạn mà sinh viên đến thực tập.
- Xác định được nhiệm vụ của sinh viên thực tập.
- Rèn luyện và nâng cao được tay nghề, tác phong trong ngành dịch vụ.

## 2. Nội dung:

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Tìm hiểu tổng quát về kỹ thuật, bảo quản, quản lý và các công đoạn của quá trình chế biến của cơ sở thực tập		60	
2	Tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến và phục vụ Kỹ thuật chế biến món ăn Kỹ thuật trang trí món ăn		216	
3	Tham gia giải quyết các vấn đề kỹ thuật chế biến món ăn thuộc chuyên môn của mình		60	
<b>Tổng số:</b>		<b>336</b>	<b>336</b>	

### Nội dung 3: Báo cáo kết quả thực tập

(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 0 giờ, kiểm tra: 16 giờ)

#### 1. Mục tiêu:

- Báo cáo được đầy đủ nội dung thực tập
- Báo cáo tuần và tháng phải có nhận xét, đánh giá của cán bộ ở công ty hoặc giáo viên phụ trách.
- Báo cáo kết thúc được trình bày sạch sẽ, đóng quyển và có nhận xét đánh giá của cán bộ doanh nghiệp.
- Rèn luyện tính trung thực, chính xác, tác phong công nghiệp.

#### 2. Nội dung:

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Báo cáo kết thúc			16

**III. Nội dung môn học:**

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là 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.
- Tùy theo hình thức thực hành, giáo viên (hay cán bộ hướng dẫn tại cơ sở) cũng như lượng kiến thức học sinh đã được học tại trường trước khi đi thực hành để lựa chọn nội dung cụ thể cho từng đợt thực hành.

**IV. Điều kiện thực hiện chương trình:**

- Các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho hoạt động thực hành nghề nghiệp của học sinh (trong trường hợp giáo viên hướng dẫn)
- Có các doanh nghiệp du lịch nhận học sinh thực hành và doanh nghiệp có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn, có các điều kiện đáp ứng điều kiện thực tập do nhà trường đề ra

**V. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

- Đánh giá theo từng đợt thực tập
- Phương pháp, nội dung đánh giá có thể chọn lựa trong các hình thức như:
  - + Kiểm tra thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)
  - + Viết báo cáo thực tập, viết chuyên đề
  - + Đánh giá của cơ sở nhận học sinh thực tập...

**VI. Hướng dẫn chương trình:****1. Phạm vi áp dụng chương trình:**

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề chế biến món ăn.

**2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:**

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:
  - + Người học thực hành tại các cơ sở chế biến hoặc kinh doanh ăn uống. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học.
  - + Thực hành nghề tại các xưởng thực hành thuộc phạm vi nhà trường (có giáo viên hướng dẫn)
- + Kết hợp cả hai hình thức nói trên
- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên.