

UỶ BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810207
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 626/QĐ-CDNCN, ngày 22/7/2024
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Công nghiệp Hà Nội)*

Hà Nội - 2024

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: Học sinh đã tốt nghiệp trung học cơ sở và tương đương trở lên

Thời gian đào tạo: 02 năm

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

Người học ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được đào tạo nền tảng kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng và thực phẩm, cách kết hợp các loại thực phẩm sao cho món ăn độc đáo, hấp dẫn; phương pháp quản lý, tổ chức, vận hành các mô hình nhà bếp trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn... Ngành kỹ thuật chế biến món ăn giúp người học có khả năng sáng tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau phù hợp với khẩu vị của từng người thông qua kỹ năng phân tích chế biến.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn nhằm đào tạo nhân lực kỹ thuật làm việc trong ngành Quản trị nhà hàng – khách sạn và chế biến món ăn. Người học tốt nghiệp chương trình đào tạo này có khả năng làm việc độc lập; tổ chức làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cao; có sức khỏe, đạo đức, ý thức kỷ luật cao. Chương trình trang bị và cung cấp các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống, tổ chức, chế biến các món ăn tại khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác...

2.2. 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;

- 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 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;
- 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.
- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;
- 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;
- 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.

3. Vị trí việc làm sau 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 salad 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);

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1644 giờ/ 60 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 21
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ/11 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1389 giờ/ 49 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 591 giờ ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 957 giờ; kiểm tra: 96 giờ.

5. Tổng hợp năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Thực hiện các quy định nơi làm việc
2	NLCB-02	Bảo đảm an toàn và an ninh nơi làm việc
3	NLCB-03	Phối hợp làm việc theo nhóm hiệu quả
4	NLCB-04	Sử dụng phương tiện, công cụ cơ bản có liên quan
5	NLCB-05	Duy trì kiến thức ngành, nghề
II	Năng lực cốt lõi	
II.1	Năng lực cốt lõi	
1	NLCL-01	Chuẩn bị khu làm việc chuyên nghiệp
2	NLCL-02	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho
3	NLCL-03	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy
4	NLCL-04	Sử dụng và bảo quản thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
5	NLCL-05	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn.
6	NLCL-06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại nước dùng cơ bản
7	NLCL-07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại xốt cơ bản
8	NLCL- 08	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại súp cơ bản
9	NLCL- 09	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món ăn cơ bản
10	NLCL- 10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món thịt cơ bản
11	NLCL- 11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món gia cầm cơ bản
12	NLCL- 12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món cá cơ bản
13	NLCL- 13	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món nhuyễn thể và giáp xác cơ bản
14	NLCL- 14	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản
15	NLCL- 15	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho món ăn cơ bản từ tinh bột.
16	NLCL- 16	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các món ăn cơ bản từ trứng
17	NLCL- 17	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại bánh cơ bản
18	NLCL- 18	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản
19	NLCL- 19	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng cơ bản
20	NLCL- 20	Chế biến và hoàn thiện các loại xốt cơ bản

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
21	NLCL- 21	Chế biến và hoàn thiện các loại súp cơ bản
22	NLCL- 22	Chế biến và hoàn thiện các loại món ăn từ rau, củ, quả cơ bản
23	NLCL- 23	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thịt
24	NLCL- 24	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ gia cầm
25	NLCL- 25	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ cá
26	NLCL- 26	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nhuyễn thể và giáp xác
27	NLCL- 27	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nội tạng
28	NLCL- 28	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ tinh bột
29	NLCL- 29	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản
30	NLCL- 30	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản
31	NLCL- 31	Chế biến và hoàn thiện các món xa lát
32	NLCL- 32	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ
33	NLCL- 33	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh gatô và kem cơ bản
34	NLCL- 34	Thực hiện các quy định về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp
II.3	Năng lực nâng cao (môn chuyên ngành)	
1	NLNC-01	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn tay cầm và cốc tai cao cấp
2	NLNC-02	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn nguội cao cấp tổng hợp
3	NLNC-03	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột, hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường
4	NLNC-04	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la
5	NLNC-05	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trong bếp
6	NLNC-06	Lập kế hoạch quản lý hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm tại bếp
7	NLNC-07	Quản lý nhân sự và đào tạo nhân viên tại bếp
8	NLNC-08	Kiểm soát đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm bếp
9	NLNC-09	Quản lý tài sản, công cụ, dụng cụ bếp

6. Nội dung chương trình

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
<i>I</i>	<i>Các môn học chung</i>	11	255	94	148	13
MH01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Ngoại ngữ (Anh văn)	3	90	30	56	4
<i>II</i>	<i>Các môn học đào tạo chuyên môn ngành, nghề</i>	49	1389	497	809	83
<i>II.1</i>	<i>Các môn học cơ sở</i>	20	360	250	87	23
MH 07	An toàn lao động	1	30	12	16	2
MH 08	Kỹ năng mềm	1	30	9	18	3
MH 09	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	25	3	2
MH 10	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	60	46	8	6
MH 11	Quản trị tác nghiệp	5	75	65	5	5
MH 12	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	25	4	1
MH 13	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	40	3	2
MĐ14	Hạch toán định mức	2	60	28	30	2
<i>II.2</i>	<i>Các môn học chuyên môn ngành, nghề</i>	17	549	137	371	41
MĐ 15	Nghiệp vụ nhà hàng	5	165	43	111	11
MĐ 16	Chế biến món ăn Á	6	192	47	130	15
MĐ 17	Chế biến món ăn Âu	6	192	47	130	15
<i>II.3</i>	<i>Thực tập</i>	8	360	80	265	15

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MĐ 19	Thực hành nghề nghiệp	8	360	80	265	15
II.4	<i>Tốt nghiệp: Sinh viên làm khoa luận tốt nghiệp hoặc 2 chuyên đề thay thế</i>	4	120	30	86	4
MĐ 21	Khóa luận tốt nghiệp	4	120	30	86	4
	<i>Hoặc 02 chuyên đề thay thế KLTN:</i>					
MĐ22	Chuyên đề 01: Marketing du lịch	2	60	15	43	2
MĐ 23	Chuyên đề 02: Quản trị nguồn nhân lực	2	60	15	43	2
Tổng cộng		60	1644	591	957	96

Lưu ý:

Lưu ý:

- Đối với các môn học, mô đun chuyên môn khối lượng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành phải đảm bảo tỷ lệ:

+ Lý thuyết chiếm từ 25% đến 45%;

+ Thực hành, thực tập, thí nghiệm chiếm 55% đến 75% .

- Thời gian kiểm tra, thi lý thuyết tính vào giờ lý thuyết; thời gian thi, kiểm tra, thi thực hành, tích hợp tính vào giờ thực hành.

+ - Đơn vị thời gian trong chương trình đào tạo: Thời gian học tập tính theo giờ và được quy ra đơn vị tín chỉ để xác định khối lượng học tập tối thiểu tương ứng theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Đơn vị thời gian trong chương trình đào tạo được tính quy đổi như sau:

+ + Một giờ học lý thuyết là 45 phút, một giờ học thực hành/tích hợp/thực tập là 60 phút;

+ + Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết hoặc bằng 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận hoặc bằng 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp. Thời gian tự học, chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn là điều kiện để người học tiếp thu kiến thức, kỹ năng nhưng không tính quy đổi ra giờ, tín chỉ trong chương trình;

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc gồm môn học Giáo dục an ninh quốc phòng; Tin học; Giáo dục thể chất; Pháp luật; Giáo dục chính trị và Tiếng Anh trình độ Trung cấp, Cao đẳng thực hiện theo chương trình được ban hành tại Thông tư số 10/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 11/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 12/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 13/2018/TT-BTBXH; Thông tư số 24/2018/TT-BTBXH ban hành ngày 26/9/2018 và Thông tư số 03/2019/TT-BTBXH ban hành ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục an ninh quốc phòng; Tin học; Giáo dục thể chất; Pháp luật; Giáo dục chính trị và Tiếng Anh trình độ Trung cấp, Cao đẳng.

7.2. Đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ.

- Lớp học được tổ chức theo từng môn học, mô-đun dựa vào đăng ký học tập của người học ở từng học kỳ. Hiệu trưởng quy định số lượng người học tối thiểu cho mỗi lớp học lý thuyết, thực hành đảm bảo điều kiện tổ chức đào tạo phù hợp với tình hình thực tiễn;

- Tùy điều kiện thực tế, một năm có thể tổ chức từ 2 - 3 học kỳ, gồm học kỳ chính và học kỳ phụ. Học kỳ chính là học kỳ bắt buộc phải học, mỗi học kỳ chính có ít nhất 15 tuần gồm thời gian thực học và thời gian thi. Học kỳ phụ không bắt buộc phải học, trong học kỳ phụ người học học các môn học, mô-đun chậm tiến độ ở học kỳ chính, hoặc học lại các môn học, mô-đun chưa đạt, hoặc để cải thiện điểm số, hoặc học vượt các môn học, mô-đun có ở các học kỳ sau nếu trong học kỳ phụ có lớp. Mỗi học kỳ phụ có ít nhất 6 tuần gồm thời gian thực học và thời gian thi.

7.3. Đào tạo theo niên chế.

Đào tạo theo niên chế được tổ chức theo năm học, một năm học có 2 học kỳ, mỗi học kỳ có ít nhất 15 tuần thực học cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô-đun. Ngoài hai học kỳ chính, hiệu trưởng xem xét quyết định tổ chức thêm kỳ học phụ để người học có điều kiện được học lại, học bù. Mỗi học kỳ phụ có ít nhất 4 tuần thực học cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô-đun.

7.4. Thời gian tổ chức giảng dạy, học tập tùy thuộc vào điều kiện và hoàn cảnh thực tế được quy định cụ thể trong quy chế đào tạo của trường, do Hiệu trưởng quyết định, đảm bảo các yêu cầu sau:

- Thời gian giảng dạy, học tập được thực hiện trong thời gian từ 06 giờ đến 22 giờ hàng ngày, bao gồm cả ngày thứ 7 và chủ nhật, trừ các nội dung học tập đặc thù phải giảng dạy ngoài thời gian này mới đủ điều kiện thực hiện.

- Thời gian giảng dạy, học tập bằng hình thức trực tuyến được thực hiện linh hoạt tùy theo điều kiện và hoàn cảnh thực tế của nhà trường, do Hiệu trưởng quyết định.

+ Thời gian giảng dạy, thực hành, thực tập tại doanh nghiệp được thực hiện theo thỏa thuận giữa nhà trường và doanh nghiệp nhưng phải đảm bảo quy định của pháp luật về thời gian làm việc.

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

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường có thể bố trí cho sinh viên tham quan, học tập, trải nghiệm và thực tập doanh nghiệp, tham gia sản xuất trực tiếp tại doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, kinh doanh;

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho sinh viên 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:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 05 giờ đến 06 giờ và từ 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, Trình bày được 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 định kỳ theo kế hoạch hoặc chuyên đề.
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun.

7.6. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun, thi tốt nghiệp và công nhận tốt nghiệp:

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 3 năm 2022, quy định về tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ, Quy chế đào tạo hiện hành của Nhà trường.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Phạm Thị Hương