

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**Tên nghề** : KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

**Mã nghề** : 6810207

**Trình độ đào tạo** : Cao đẳng

**Hình thức đào tạo**: Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh**: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo**: 2,5 năm

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp**: Bằng tốt nghiệp cao đẳng – Danh hiệu kỹ sư thực hành. Đạt trình độ kỹ năng nghề bậc 5/8 theo khung năng lực kỹ năng nghề Quốc gia.

## **I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**

### **1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp**

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại 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;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Tổng quan du lịch và khách sạn, tâm lý khách du lịch, giao tiếp trong kinh doanh, văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, nghiệp vụ nhà hàng, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, tổ chức sự kiện...;

+ Người học được cung cấp các kiến thức về tổ chức làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế, quản lý nghiệp vụ chế biến món ăn cơ bản như: Quản trị tác nghiệp, hạch toán định mức, giao tiếp trong kinh doanh, thống kê kinh doanh, quản lý chất lượng, pháp luật kinh tế, nguyên lý kế toán, nghiệp vụ thanh toán, marketing du lịch...;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

+ Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Người học 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;

+ 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;

### **2. Cơ hội việc làm**

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính, và các công việc khác trong nhà bếp, có cơ hội trở thành ca trưởng, ca phó đến tổ trưởng các tổ (sơ chế, cắt thái, sa lát, xốt, xúp, bánh và món ăn tráng miệng...) quản lý chế biến... trong nhà bếp tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể.

## **II. DANH MỤC CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN:**

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Trong đó			
			Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)	
I	<b>Các môn học chung</b>	<b>20</b>	<b>435</b>	<b>157</b>	<b>255</b>	<b>23</b>
MH01	Chính trị	4	75	41	29	5

MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Ngoại ngữ	5	120	42	72	6
<b>II.</b>	<b>Kỹ năng mềm</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>39</b>	<b>3</b>
MH 07	Kỹ năng mềm cơ bản	3	60	18	39	3
<b>III</b>	<b>Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc</b>	<b>99</b>	<b>2555</b>	<b>649</b>	<b>1741</b>	<b>165</b>
<b>III.1</b>	<b>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</b>	<b>16</b>	<b>285</b>	<b>185</b>	<b>70</b>	<b>30</b>
MH08	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	26	0	4
MĐ09	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	2	45	25	15	5
MH10	Tin học ứng dụng	3	60	20	32	8
MH11	Quản lý chất lượng	4	60	46	8	6
MH12	Thông kê kinh doanh	5	90	68	15	7
<b>III.2</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</b>	<b>65</b>	<b>1470</b>	<b>464</b>	<b>871</b>	<b>135</b>
MH13	Ngoại ngữ chuyên ngành	7	150	57	85	8
MH14	Quản trị tác nghiệp	3	60	20	34	6
MH15	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	32	9	4
MH16	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	27	13	5
MH17	Hạch toán định mức	2	45	20	20	5
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	31	50	9
MĐ19	Chế biến món ăn I	6	150	39	99	12
MĐ20	Chế Biến món ăn II	7	180	16	149	15
MĐ21	Chế Biến món ăn III	2	60	6	47	7
MĐ22	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	7	180	30	133	17
MH23	Văn hoá ẩm thực	2	45	17	23	5
MĐ24	Xây dựng thực đơn	2	45	10	30	5
MĐ25	Tổ chức sự kiện	4	90	30	52	8
MH26	Marketing du lịch	5	90	66	17	7
MH27	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	2	45	15	25	5
MĐ28	Kỹ thuật pha chế đồ uống	4	90	24	57	9
MH29	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	3	60	24	28	8
<b>III.3</b>	<b>Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở</b>	<b>18</b>	<b>800</b>		<b>800</b>	
	<b>Tổng cộng:</b>	<b>122</b>	<b>3050</b>	<b>824</b>	<b>2035</b>	<b>191</b>