

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

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

**Mã nghề : 5810207**

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy.

**Đối tượng tuyển sinh:**

+ Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

+ Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương, học bổ sung văn hoá THPT theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

**Thời gian đào tạo:** 1,5 năm cho đối tượng tốt nghiệp THPT; đối tượng tốt nghiệp THCS cộng thêm thời gian học bổ sung văn hoá THPT theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp :** Bằng tốt nghiệp Trung cấp. Đạt trình độ kỹ năng nghề bậc 4/8 theo khung năng lực kỹ năng nghề Quốc gia.

### **I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**

*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: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ 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:

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ 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;

### **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)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
MH 01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng – An ninh	2	45	21	21	3

MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Đào tạo kỹ năng mềm</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>39</b>	<b>3</b>
MH 07	Kỹ năng mềm	3	60	18	39	3
<b>III</b>	<b>Các môn học, mô đun đào tạo nghề</b>	<b>56</b>	<b>1535</b>	<b>323</b>	<b>1117</b>	<b>95</b>
<b>III.1</b>	<b>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</b>	<b>4</b>	<b>75</b>	<b>51</b>	<b>15</b>	<b>9</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
<b>III.2</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</b>	<b>41</b>	<b>945</b>	<b>272</b>	<b>587</b>	<b>86</b>
MH10	Ngoại ngữ chuyên ngành	5	120	40	70	10
MH11	Quản trị tác nghiệp	3	60	20	34	6
MH12	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	32	9	4
MH13	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	27	13	5
MH14	Hạch toán định mức	2	45	20	20	5
MH15	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	31	50	9
MH16	Chế biến món ăn I	6	150	39	99	12
MH17	Chế Biến món ăn II	7	180	16	149	15
MĐ18	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	5	120	20	90	10
MH19	Văn hoá ẩm thực	2	45	17	23	5
MĐ20	Xây dựng thực đơn	2	45	10	30	5
<b>III.3</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>11</b>	<b>515</b>	<b>0</b>	<b>515</b>	<b>0</b>
	<b>Tổng cộng:</b>	<b>71</b>	<b>1850</b>	<b>435</b>	<b>1304</b>	<b>111</b>