

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 74/QĐ-TC ngày 08 tháng 8 năm 2023  
của Hiệu trưởng Trường TC Kinh tế - Kỹ thuật Bình Thuận)

**Tên ngành nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn

**Mã ngành nghề:** 5810207

**Trình độ:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Trung cấp

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung:

- Chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống.
- Đảm bảo các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Quản lý nguyên liệu chế biến.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể:

##### - Kiến thức:

- + Kiến thức chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật
  - Có kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác-Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, về đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam.
  - Sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật, phù hợp thuần phong mỹ tục, truyền thống của người Việt Nam.
  - Có năng lực, bản lĩnh trong hội nhập quốc tế; có sức khỏe, tri thức, kỹ năng lao động, trở thành những công dân tốt, tích cực tham gia vào sự nghiệp đẩy mạnh công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước, xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

##### + Kiến thức thực tế và lý thuyết.

- Hiểu được các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực, tâm lý ăn uống của một số dân tộc, vùng, miền tiêu biểu.
- Trình bày được các kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng, vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.
- Mô tả được qui trình xây dựng thực đơn, tính toán giá thành, giá bán, qui trình chế biến và trang trí các món ăn, tráng miệng Âu, Á.
  - Đọc được một số thuật ngữ tiếng anh chuyên ngành trong chế biến món ăn.
- + Kiến thức về công nghệ thông tin.
  - Có trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng cơ bản theo quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.

##### - Kỹ năng:

##### + Kỹ năng cứng

- Xây dựng thực đơn, định mức và hạch toán chi phí.
- Kỹ năng xóc chảo, cắt, thái, tía trang trí được món ăn.
- Chế biến một số món ăn Việt Nam và món ăn, bánh tráng miệng Á.

- Chế biến một số món ăn và bánh tráng miệng Âu.
- Sử dụng thành thạo một số máy móc, thiết bị trong bộ phận bếp.
- + Kỹ năng mềm
- Có khả năng giao tiếp, thuyết trình; làm việc độc lập, làm việc nhóm, linh hoạt trong xử lý công việc.
- Biết lắng nghe, chia sẻ, tôn trọng đồng nghiệp và sẵn sàng hợp tác trong công việc.
- Sử dụng được tiếng Anh trong các tình huống giao tiếp thông thường thuộc lĩnh vực dịch vụ ăn uống.
- Có trình độ tiếng Anh đạt bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam.
- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*
- Biết lập kế hoạch công tác và phân công công việc có hiệu quả.
- Có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp.
- Chấp hành tốt các chủ trương chính sách pháp luật và những qui định của Nhà nước.

- *Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:*

+ Nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu, nhân viên salad.

+ Nhân viên bánh và các công việc khác trong bộ phận bếp.

## 2. Khối lượng kiến thức tối thiểu và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 23

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 67 tín chỉ, 1.621 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 316 giờ

- Khối lượng các môn học cơ sở: 165 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.080 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 470 giờ

- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.112 giờ.

- Thời gian khóa học: 104 tuần

## 3. Nội dung chương trình:

TT	Mã MH/MD	Tên môn học/ Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			Học kỳ				
				Tổng số	Trong đó			1	2	3	4
					LT	TH	KT				
<b>I. Các môn học chung</b>			<b>15</b>	<b>316</b>	<b>116</b>	<b>184</b>	<b>16</b>	<b>136</b>	<b>135</b>	<b>45</b>	<b>0</b>
1	MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2		30		
2	MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1		15		
3	MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2	30			
4	MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3			45	
5	MH05	Tin học	2	45	15	29	1	45			
6	MH06	Tiếng anh	4	90	30	56	4		90		
7	MH07	Giáo dục sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng chống HIV/AIDS	1	16	7	9	0	16			
8	MH08	Kỹ năng mềm	2	45	15	27	3	45			

<b>II. Các môn học, mô đun cơ sở</b>			<b>7</b>	<b>165</b>	<b>88</b>	<b>71</b>	<b>6</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
9	MH09	Tổng quan du lịch	2	45	15	29	1	45			
10	MH10	Văn hoá ẩm thực	2	30	28	0	2		30		
11	MH11	Tâm lý khách du lịch	3	45	30	13	2	45			
12	MH12	Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	29	1	45			
<b>III. Các môn học, mô đun chuyên môn</b>			<b>41</b>	<b>1.080</b>	<b>208</b>	<b>857</b>	<b>15</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
13	MH13	Lý thuyết kỹ thuật chế biến món ăn	3	45	43		2	45			
14	MĐ14	Cắt thái, tía hoa trang trí, trình bày	3	75	15	58	2	75			
15	MĐ15	Chế biến món ăn Việt Nam	5	120	30	88	2		120		
16	MĐ16	Chế biến thực đơn Á	4	105	15	88	2			105	
17	MĐ17	Chế biến thực đơn Âu	5	120	30	88	2			120	
18	MĐ18	Tiếng anh chuyên ngành	4	90	30	58	2			90	
19	MH19	Quản trị tác nghiệp	2	45	15	29	1			45	
20	MĐ20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	5	120	30	88	2		120		
21	MĐ21	Thực tập nghề nghiệp tại cơ sở	8	360	0	360	0				360
<b>IV. Các môn học tự chọn ( chọn 2/4 môn)</b>			<b>4</b>	<b>60</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	
22	MH22	Xây dựng thực đơn	2	30	29	0	1			30	
	MH23	Soạn thảo văn bản	2	30	29	0	1			30	
23	MH24	Hạch toán định mức	2	30	29	0	1	30			
	MH25	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	29	0	1	30			
<b>Tổng cộng</b>			<b>67</b>	<b>1.621</b>	<b>470</b>	<b>1.112</b>	<b>39</b>	<b>421</b>	<b>405</b>	<b>435</b>	<b>360</b>

#### 4. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo

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

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Khoa có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập dã ngoại tại một số cơ quan, tổ chức, doanh nghiệp đạt tiêu chuẩn ISO.

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội, Khoa có thể bố trí cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương.

- Các hoạt động ngoại khóa có thể bao gồm:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 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 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên 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 vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học

#### **4.2. Hướng dẫn thi kết thúc môn học, mô đun**

Theo Quy định đào tạo hiện hành của Trường TC Kinh tế - Kỹ thuật Bình Thuận.

- Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và điều kiện dự thi kết thúc môn học, mô đun phải tuân thủ theo Quy định đào tạo hiện hành của Trường.

- Thời gian tổ chức thi hết môn học, mô đun được thể hiện theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

- Sau khi học xong môn học, mô đun hoặc cuối mỗi học kỳ, Trường tổ chức kỳ thi chính (lần 1) và 02 kỳ thi phụ (lần 2, lần 3) để thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định. Kỳ thi phụ được tổ chức cho người học không tham gia dự thi hoặc có điểm môn học, mô đun không đạt yêu cầu (điểm < 5,0) ở kỳ thi chính hoặc học sinh có điểm thi đạt yêu cầu ở lần thứ nhất (điểm  $\geq 5,0$ ) nhưng muốn có điểm cao hơn thì được đăng ký thi thêm 01 lần thi tiếp theo để cải thiện điểm. Sau 03 lần thi, nếu điểm môn học, mô đun không đạt yêu cầu, người học phải đăng ký học lại theo quy định. Ngoài ra, tùy vào điều kiện tổ chức đào tạo Trường có thể tổ chức thi hết môn học, mô đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

Ngoài ra, tùy vào điều kiện tổ chức đào tạo Trường có thể tổ chức thi hết môn học, mô đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

#### **4.3. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp**

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của trường.

**HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Thu Hà**

