

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 210/QĐ-HHCT, ngày 09 tháng 9 năm 2019 của
Hiệu trưởng Trường Trung cấp Hồng Hà TP.Cần Thơ)

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

Mã ngành, nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân viên thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với xã hội, nắm vững kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng; có tư duy độc lập; có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức:

+ Mô tả được vị trí, vai trò của nghề kỹ thuật chế biến món ăn trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nghề kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Trình bày được nguyên tắc cơ bản về tâm lý khách du lịch và giao tiếp trong kinh doanh;

+ Trình bày được những vấn đề cơ bản về tổng quan du lịch và khách sạn cũng như cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa bộ phận chế biến món ăn và các bộ phận trong khách sạn đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ;

+ Mô tả được các quy trình 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 về chọn nguyên liệu, 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;

+ Liệt kê được công dụng các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại bộ phận chế biến và sử dụng thành thạo một số dụng cụ phổ biến trong chế biến món ăn;

+ Vận dụng được những kiến thức, hiểu biết về cấu tạo các loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

+ Vận dụng được những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: 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;

+ Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ và cách thức đánh giá chất lượng;

+ Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khu vực chế biến món ăn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

+ Trình bày được những vấn đề cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng và các kiến thức về giáo dục thể chất, tin học, ngoại ngữ.

- Kỹ năng:

+ Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị tại bộ phận chế biến món ăn;

+ Thực hiện 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;

+ Thực hiện được việc trình bày sản phẩm, giới thiệu sản phẩm và giao tiếp tốt với khách hàng trong quá trình phục vụ khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

+ Xây dựng được các kiểu thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học;

+ Tổ chức được làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cao; có sức khoẻ, đạo đức, ý thức kỷ luật cao;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Xây dựng được tính tự tin trong xử lý công việc;

+ Tuân thủ các quy trình chế biến trong việc chọn nguyên liệu phù hợp, đảm bảo về giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Tuân thủ các quy trình an toàn, phòng chống cháy, nổ trong quá trình làm việc tại bộ phận chế biến.

3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, học sinh có được các kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết để có thể đảm nhiệm một trong các vị trí công việc sau:

+ Nhân viên sơ chế;

+ Nhân viên chế biến trực tiếp;

+ Nhân viên chế biến chính;

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình khách sạn, học sinh tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 21
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.655 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.400 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 611 giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 966 giờ; Kiểm tra: 78 giờ
- Thời gian khóa học: 2 năm

II. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Mã MH/MĐ	Tên môn học/mô – đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số giờ	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	13	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục 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 và an ninh	3	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô – đun chuyên môn	68	1400	517	818	65
1	Môn học, mô – đun cơ sở	6	105	68	32	5

MH 07	Môi trường an ninh, an toàn trong du lịch	3	45	33	10	2
MH 08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	3	60	35	22	3
2	<i>Môn học, mô – đun chuyên môn</i>	62	1295	449	786	60
MH 09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	33	10	2
MH 10	Xây dựng thực đơn	3	45	33	10	2
MH 11	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	60	36	21	3
MH 12	Quản trị tác nghiệp	3	45	30	13	2
MH 13	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	33	10	2
MH 14	Văn hóa ẩm thực	3	45	35	8	2
MH 15	Hoạch toán định mức	3	45	30	33	2
MH 16	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	35	51	4
MH 17	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	13	30	2
MH 18	Chế biến món ăn 1	7	150	50	95	5
MH 19	Chế biến món ăn 2	9	200	60	130	10
MH 20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	6	120	46	70	4
MH 21	Thực tập tốt nghiệp	13	360	15	325	20
	Tổng cộng	80	1655	611	966	78

III. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

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

Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, cơ sở dạy nghề có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ nhà hàng, khách sạn...;

Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội 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;

Thời gian và nội dung hoạt động giáo dục ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học, từ 19 giờ đến 21 giờ hàng ngày (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, học sinh 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	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Đối với môn học kiểm tra sau khi học xong, hoặc bố trí vào cuối kỳ, mô đun kiểm tra vào cuối thời gian học;

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Tự luận/ Trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề		
	Thi lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Tự luận/ Trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	Thi thực hành nghề nghiệp	Bài thi thực hành	Không quá 08 giờ

4. Các chú ý khác:

Trên cơ sở số môn học, mô đun trong chương trình dạy nghề, các phòng, khoa chức năng xây dựng kế hoạch đào tạo của khóa học, tiến độ năm học và triển khai tiến độ thực hiện hàng tuần, hàng tháng đảm bảo mục tiêu, nội dung chương trình được phê duyệt;

Khi thực hiện các bài giảng cần phải tuân thủ hình thức giảng dạy theo chương trình dạy nghề đã được phê duyệt./

IV. HƯỚNG DẪN TỔ CHỨC KIỂM TRA HẾT MÔN HỌC, MÔ – ĐUN

Việc tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô – đun được thực hiện theo Điều ..., Quyết định số .../QĐ-HHCT ngày ... của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Hồng Hà TP. Cần Thơ về ban hành Quy chế đào tạo trung cấp, cao đẳng theo phương thức tích lũy mô – đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp các ngành đào tạo giáo dục nghề nghiệp.

Cuối mỗi học kỳ, nhà trường tổ chức một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc môn học, mô – đun; kỳ thi phụ được tổ chức cho người học chưa dự thi kết thúc môn học, mô – đun hoặc có môn học, mô – đun có điểm chưa đạt yêu cầu ở kỳ thi chính; ngoài ra, có thể tổ chức thi kết thúc môn học, mô – đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

Hình thức thi kết thúc môn học, mô – đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô – đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi đối với hình thức thi vấn đáp từ 5 đến 20 phút/người học; thời gian làm bài thi đối với hình thức thi trắc nghiệm từ 45 đến 90 phút; thời gian làm bài thi đối với hình thức thi thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa một hoặc nhiều các hình thức trên có thời gian thực hiện từ 2 - 8 giờ/người học.

Khoa, trung tâm chuyên môn có trách nhiệm: Thông báo lịch thi của kỳ thi chính trước kỳ thi ít nhất 4 tuần theo thời gian của tiến độ đào tạo; lịch thi của các kỳ thi phụ phải

được thông báo trước kỳ thi ít nhất 1 tuần, chậm nhất là tuần đầu của học kỳ tiếp theo hoặc trong học kỳ của học kỳ cuối theo tiến độ đào tạo. Trong kỳ thi, từng môn học, mô – đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô – đun trong cùng một buổi thi của một người học.

Thời gian dành cho ôn thi mỗi môn học, mô – đun được thực hiện trong phạm vi giờ dạy được phân bổ theo chương trình đào tạo: Thời gian ôn thi được khuyến khích thực hiện theo tỷ lệ thuận với số giờ của môn học, mô – đun đó và bảo đảm ít nhất là 1/2 ngày ôn thi cho 15 giờ học lý thuyết trên lớp, 30 giờ học thực hành, thực tập nhưng không quá 3 ngày/1 môn thi; tất cả các môn học, mô – đun, khoa, trung tâm chuyên môn bố trí giáo viên hướng dẫn ôn thi đảm bảo tín chỉ hướng dẫn ôn thi không quá 1 giờ đối với môn học lý thuyết và 2 giờ đối với các môn học, mô – đun thực hành, thực tập; đề cương ôn thi phải được công bố cho người học ngay khi bắt đầu tổ chức ôn thi.

Danh sách người học đủ điều kiện dự thi, không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do phải được công bố công khai trước ngày thi môn học, mô – đun ít nhất 5 ngày làm việc; danh sách phòng thi, địa điểm thi phải được công khai trước ngày thi kết thúc môn học, mô – đun từ 1 - 2 ngày làm việc.

Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai giáo viên coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; người học dự thi phải được bố trí theo số báo danh; phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng trình Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác; bài thi, văn bản liên quan và kết quả thi được lưu trữ tại phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng; giáo viên thực hiện công tác nhập điểm thi vào phần mềm quản lý đào tạo, nộp danh sách người học thi và bảng điểm tổng kết môn học, mô – đun về phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng để thực hiện quản lý, kiểm tra.

Bảo đảm tất cả những người tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi; tất cả các phiên họp liên quan đến kỳ thi, việc bốc thăm đề thi, bàn giao đề thi, bài thi, điểm thi phải được ghi lại bằng biên bản.

Hình thức thi, thời gian làm bài, điều kiện thi kết thúc môn học, mô – đun phải được quy định trong chương trình môn học, mô – đun.

IV. HƯỚNG DẪN XÉT CÔNG NHẬN TỐT NGHIỆP

Thực hiện theo quy định tại Điều....., Quyết định số/QĐ-HHCT ngày ... của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Hồng Hà TP.Cần Thơ về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ trung cấp, theo phương thức tích lũy mô – đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp các ngành đào tạo giáo dục nghề nghiệp.

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành, nghề Công nghệ ô tô và phải tích lũy đủ số mô – đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

Hội đồng xét điều kiện tốt nghiệp đối với người học tổ chức họp và đề nghị Hiệu trưởng công nhận tốt nghiệp cho người học theo quy định hiện hành.

Căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp của Hội đồng xét công nhận tốt nghiệp nhà trường, Hiệu trưởng nhà trường ban hành Quyết định công nhận kết quả tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp ngành, nghề Công nghệ ô tô.

V. CÁC CHÚ Ý KHÁC:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại Trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với các mô – đun chuyên môn ngành nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại cơ quan hành chính, doanh nghiệp trên địa bàn TP.Cần Thơ, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

Học sinh tốt nghiệp THCS học trình độ trung cấp có thể tham gia học đồng thời chương trình Giáo dục nghề nghiệp và một trong hai chương trình văn hóa, cụ thể:

Học chương trình văn hóa trung học phổ thông trong cơ sở giáo dục nghề nghiệp theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo để liên thông lên trình độ cao hơn.

Trong chương trình đào tạo các môn học, mô – đun được thiết kế nhằm tạo điều kiện cho học sinh có thể tiếp tục theo học liên thông để nâng cao trình độ sau khi ra trường và tiếp cận hướng phát triển của khoa học và công nghệ hiện nay.

Chương trình Giáo dục thường xuyên (GDTX) cấp trung học phổ thông (THPT) theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Trọng Trung