

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ ĐIỆN – XÂY DỰNG VÀ NÔNG LÂM
TRUNG BỘ

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

(Ban hành tại Quyết định số 118/QĐ-CDTB-ĐT ngày 03 tháng 02 năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Cơ điện - Xây dựng và Nông Lâm Trung Bộ)

Bình Định, năm 2025

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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 hoặc tương đương trở lên

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành (mô tả nghề)

Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề kỹ thuật, bao gồm nhiều vị trí làm việc khác nhau: Từ phụ bếp đến vị trí tổng bếp trưởng. Các nhân viên này trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; sơ chế cắt thái các loại nguyên liệu thực phẩm, chế biến nước dùng; chế biến sốt; chế biến các món ăn và món tráng miệng ... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến quản lý: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; ... trong bộ phận chế biến.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp, khu ẩm thực ngoài trời...); với các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc; để tiến hành các công việc của nghề đòi hỏi phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, người lao động phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp

ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. 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 kỹ năng tốt về công tác khởi nghiệp; công tác cập nhật công nghệ 4.0; giải quyết tốt các vấn đề về môi trường;

- Có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

+ 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, thủy 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;

- 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;

- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

- 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.

+ Kỹ năng

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

+ Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Học sinh sau khi ra trường có khả năng:

- 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 trong thẩm quyền được phân công;
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

3. Vị trí làm việc sau khi 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 xa lát 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);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).

Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.590/74 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun: 26
- Khối lượng các môn học chung: 255/11 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.335/63 (giờ/tín chỉ).

Trong đó: Khối lượng lý thuyết: 482 giờ. Thực hành, thực tập: 775 giờ;

5. Tổng hợp các năng lực của ngành nghề

TT	Mã số	Tên đơn vị năng lực
I. Các năng lực cơ bản		
01	NLCB-01	Khả năng hiểu biết về chính trị, pháp luật, quốc phòng, an ninh
02	NLCB-02	Duy trì sức khỏe tốt để làm việc
03	NLCB-03	Áp dụng công nghệ thông tin vào công việc
04	NLCB-04	Sử dụng tiếng Anh cơ bản
05	NLCB-05	Đảm bảo an toàn lao động tại nơi làm việc và sơ cứu người bị nạn
06	NLCB-06	Hiểu biết về công tác du lịch và khách sạn, giao tiếp ứng xử phù hợp với khách du lịch
II. Năng lực cốt lõi (chuyên môn)		
01	NLCL-01	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
02	NLCL-02	Xây dựng và phát triển các loại thực đơn trong bếp.
03	NLCL-03	Hiểu và sử dụng được các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác bằng tiếng Anh
04	NLCL-04	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các loại thức uống
05	NLCL-05	Biết cách cắm và trang trí các loại bình hoa để bàn và trang trí trong phòng
06	NLCL-06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái và hoàn thiện các món ăn Á, Âu
07	NLCL-07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái và hoàn thiện món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
III. Năng lực nâng cao (chuyên môn)		
01	NLNC-01	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng.
02	NLNC-02	Áp dụng Du lịch có trách nhiệm, bền vững, thân thiện môi trường trong hoạt động kinh doanh ăn uống.

03	NLNC-03	Có khả năng thực hiện tốt công tác môi trường và kinh doanh, khởi nghiệp.
----	---------	---

6. Nội dung chương trình:

Mã MH/M Đ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyế t	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH01	Giáo dục 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 và An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	63	1.335	482	775	78
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	12	210	116	76	18
MH07	Bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả	2	45	21	20	4
MH08	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28	0	2
MH09	Kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	2	30	20	7	3
MH10	Môi trường an ninh an toàn trong du lịch	2	30	20	7	3
MH11	Khởi nghiệp doanh nghiệp	2	30	19	8	3
MĐ12	Năng lực số	2	45	8	34	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên	51	1.125	366	699	60

Mã MH/M Đ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyế t	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ bài tập/	Kiểm tra
	môn					
MH13	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	20	7	3
MH14	Xây dựng thực đơn	2	30	20	7	3
MH15	Tiếng Anh chuyên ngành	2	45	25	17	3
MH16	Quản trị tác nghiệp	2	30	20	7	3
MĐ17	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	20	7	3
MĐ18	Văn hóa ẩm thực	2	30	23	4	3
MĐ19	Hạch toán định mức	2	30	23	4	3
MĐ20	Nghiệp vụ nhà hàng	4	80	29	43	8
MĐ21	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	40	12	24	4
MĐ22	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	40	13	23	4
MĐ23	Chế biến món ăn 1	6	150	50	93	7
MĐ24	Chế biến món ăn 2	6	150	50	90	10
MĐ25	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng.	6	120	46	68	6
MĐ26	Thực tập tốt nghiệp	11	320	15	305	0
	Tổng cộng	74	1.590	576	923	91

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung được thực hiện theo quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội; cụ thể như sau:

- Môn Giáo dục quốc phòng và an ninh được thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học được thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất được thực hiện theo thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Pháp luật được thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục chính trị được thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 6/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh được thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/1/2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

7.2. 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:

Số TT	Nội dung	Thời gian
	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
	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) và các ngày lễ.
	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
	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 và các ngày lễ của Đoàn

	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần
--	---------------------	------------------

7.3. 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: Tự luận, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút
 - + Thực hành: Không quá 8 giờ

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

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Thi lý thuyết chuyên môn	Tự luận	Không quá 180 phút
2	Thi thực hành	Bài thi thực hành	Không quá 08 giờ

7.5. 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./.