|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH PHÚ YÊN  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ PHÚ YÊN** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành theo Quyết định số: 516/QĐ – CĐN, ngày 21 tháng 12 năm 2021*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nghề Phú Yên*)

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

**Mã ngành nghề:** 6810207

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

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

**Thời gian đào tạo**: 2,5 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật trực tiếp trong sản xuất, dịch vụ có trình độ Cao đẳng nhằm trang bị cho người học kiến thức và năng lực chuyên môn các công việc trong lĩnh vực Kỹ thuật chế biến món ăn, có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế; có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có sức khỏe tạo điều kiện cho người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước và hội nhập kinh tế quốc tế;

- Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương.

- Có kiến thức về công nghệ thông tin căn bản đáp ứng yêu cầu công việc.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*- Kiến thức:*

+ Có kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn;

+ Trình bày được 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 Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;...

+ Áp dụng được 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, xây dựng thực đơn, Nghiệp vụ nhà hàng, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật cắt tỉa trang trí;...

+ Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

*- Kỹ năng:*

+ Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường...đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

+ Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến;

+ Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

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

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

+ Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

+ Thực hiện đúng quy trình chế biến;

+ Xây dựng, dự toán được thực đơn cho nhà hàng;

+ Quản lý khu vực bếp hiệu quả;

+ Chế biến được các món ăn Âu, Á;

+ Chế biến được các món bánh và tráng miệng Âu, Á;

+ Quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của bộ phận bếp và phát hiện ra được các nguyên nhân và đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Hình thành được các nhóm làm việc và điều hành được hoạt động của nhóm.

+ Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác,sử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn ngành, nghề.

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể tự mở nhà hàng kinh doanh ăn uống riêng hay 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 tuỳ theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể. Hoặc có thể tự mở nhà hàng riêng tùy theo điều kiện kinh tế của bản thân.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

*-* Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 111 tín chỉ

- Khối lượng các môn chung/ đại cương: 435 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2155giờ

- Khối lượng lý thuyết: 816 giờ;

- Thực hành, thực tập: 1702 giờ;

- Số giờ kiểm tra: 72 giờ;

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/MĐ** | **Tên môn học/mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **LT** | **TH** | **KT** |
| **I** | **Các môn học chung** | **27** | **435** | **157** | **255** | **23** |
| MH01A | Giáo dục chính trị 1 | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MH01B | Giáo dục chính trị 2 | 3 | 45 | 26 | 16 | 3 |
| MH02A | Pháp luật 1 | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MH02B | Pháp luật 2 | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MH03A | Giáo dục thể chất 1 | 2 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MH03B | Giáo dục thể chất 2 | 2 | 30 | 1 | 27 | 2 |
| MH04A | Giáo dục quốc phòng - An ninh 1 | 3 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MH04B | Giáo dục quốc phòng - An ninh 2 | 2 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| MH05A | Tin học 1 | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH05B | Tin học 2 | 1 | 30 | 0 | 29 | 1 |
| MH06A | Ngoại ngữ (Anh văn) 1 | 6 | 90 | 30 | 56 | 4 |
| MH06B | Ngoại ngữ (Anh văn) 2 | 2 | 30 | 12 | 16 | 2 |
| **II** | **Các môn học đào tạo nghề** | **88** | **2155** | **659** | **1447** | **49** |
| **II.1** | ***Các môn học cơ sở*** | ***5*** | ***75*** | ***71*** | ***0*** | ***4*** |
| MH07 | Tổng quan du lịch và khách sạn | ***2*** | ***30*** | ***29*** | ***0*** | ***1*** |
| MH08 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch | 3 | 45 | 43 |  | 2 |
| **II.2** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***83*** | ***2080*** | ***588*** | ***1447*** | ***45*** |
| MH09\_1 | Ngoại ngữ chuyên ngành 1 | 5 | 75 | 72 |  | 3 |
| MH09\_2 | Ngoại ngữ chuyên ngành 2 | 5 | 75 | 72 |  | 3 |
| MH10 | Thương phẩm và an toàn thực phẩm | 2 | 30 | 29 |  | 1 |
| MH11 | Sinh lý dinh dưỡng | 2 | 30 | 29 |  | 1 |
| MĐ12 | Nghiệp vụ nhà hàng | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MĐ13\_1 | Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MĐ13\_2 | Chế biến món ăn Việt Nam | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MĐ13\_3 | Chế biến món ăn Á | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MĐ13\_4 | Chế biến món ăn Âu | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MĐ14\_1 | Thực tập phối hợp doanh nghiệp 1 | 3 | 135 |  | 133 | 2 |
| MĐ14\_2 | Thực tập phối hợp doanh nghiệp 2 | 4 | 200 |  | 198 | 2 |
| MĐ15-1 | Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MĐ15\_2 | Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu | 6 | 150 | 28 | 119 | 3 |
| MH16 | Văn hóa ẩm thực | 2 | 30 | 29 |  | 1 |
| MH17 | Xây dựng thực đơn | 2 | 30 | 29 |  | 1 |
| MĐ18 | Kỹ thuật cắt tỉa, trang trí cơ bản | 3 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐ19 | Kỹ thuật cắt tỉa, trang trí nâng cao | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH 20 | Quản trị tác nghiệp | 3 | 45 | 43 |  | 2 |
| MĐ21 | Tin học ứng dụng | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH22 | Hạch toán định mức | 3 | 45 | 43 |  | 2 |
| MĐ23 | Kỹ thuật pha chế đồ uống | 3 | 90 | 14 | 74 | 2 |
| MĐ24 | Thực tập tốt nghiệp | 4 | 200 |  | 198 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **115** | **2590** | **816** | **1702** | **72** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

* + - Nhằm mục đích giáo dục toàn diện, để học sinh có được nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Trường sẽ bố trí tham quan, học tập dã ngoại tại một số xí nghiệp hay sơ sở sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.
    - Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

4.3. Tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun:

- Thực hiện theo Quy định của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội:

- Kiểm tra định kỳ được thực hiện theo kế hoạch được quy định trong chương trình môn học, mô-đun;

- Thi kết thúc môn học, mô đun được áp dụng hoặc kết hợp các hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập, thực hành, tích hợp.

+ Thi viết và thực hành:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Số giờ** | **Lý thuyết** | **Thực hành/tích hợp** | **Ghi chú** |
| 1 | Từ 30 – dưới 60 | 60 phút | 4 giờ |  |
| 2 | Từ 60 - dưới 120 | 90 phút | 4 giờ |  |
| 3 | Từ 120 trở lên | 120 phút | 8 giờ |  |

+Thi vấn đáp:

Thi vấn đáp có thời gian cho 1 thí sinh là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời.

Riêng các môn học/mô đun đặc thù thời gian làm bài cụ thể do Hiệu trưởng xem xét quyết định.

+ Thi trắc nghiệm:

Dưới 60 giờ: Từ 40 – 50 câu với thời gian kiểm tra 40 – 50 phút;

Từ 60 giờ trở lên: Từ 50 - 60 câu với thời gian kiểm tra 50 - 60 phút.

4.4. Tổ chức thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

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

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

+ Thời gian thi tốt nghiệp:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Môn thi** | **Hình thức thi** | **Thời gian thi** |
| 1/ Chính trị | Viết | 120 phút |
| Trắc nghiệm | 45 – 60 phút |
| 2/ Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp |  |  |
| * + - Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp | Viết, trắc nghiệm | 120 phút |
| Vấn đáp | 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời/1 thí sinh |
| * + - Thực hành nghề | Bài thi thực hành | 8 - 24 giờ |

+ Thời gian bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp: Không quá 60 phút/người học

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

4.5. Các chú ý khác:

- Quy định về đơn vị thời gian và quy đổi thời gian trong chương trình đào tạo như sau :

+ Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng tuần và giờ học.

+ Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau:

* Một giờ học lý thuyết là 45 phút; một giờ học thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết kết hợp với thực hành là 60 phút.
* Một ngày học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập không quá 8 giờ học.
* Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ học.

+ Mỗi tuần không học quá 40 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập hoặc 30 giờ lý thuyết.

+ Mỗi năm học được chia làm hai học kỳ, mỗi học kỳ ngắn nhất là 18 tuần./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**TS. Đặng Văn Lái**