

KẾ HOẠCH 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, Trung học phổ thông hoặc tương đương trở lên;

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

- Học sinh chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được trang bị các kiến thức cơ bản về ngành khách sạn, nhà hàng. Học sinh được học kỹ thuật chế biến món ăn và được thực hành các món ăn Á, Âu, món ăn Việt Nam, món ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, nguội; Biết tính toán, chọn lựa thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lý những nguyên liệu dụng cụ cần thiết, biết chế biến thức ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở nên ngon miệng, đẹp mắt, kích thích tiêu hóa tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khỏe.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Về kiến thức:

+ Có kiến thức về kỹ thuật chế biến ăn uống (Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu; kỹ thuật cắt, thái, tía hoa trang trí và trình bày món ăn, phối hợp nguyên liệu, gia vị; phương pháp làm chín món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, súp; kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng) và mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong nhà hàng và cơ sở lưu trú du lịch.

+ Có kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, phương pháp xây dựng thực đơn, tính toán khẩu phần ăn uống, văn hoá ẩm thực...

- Về kỹ năng:

+ Có khả năng đảm nhiệm vị trí của nhân viên bếp (nhân viên chế biến) trong nhà hàng, cơ sở lưu trú du lịch.

+ Có khả năng thực hiện quy trình chế biến các món ăn Âu, Á, món ăn Việt Nam, món ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, nguội; biết tổ chức điều hành một ca làm việc, xử lý tình huống nghiệp vụ, kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn.

+ Giao tiếp bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu ở vị trí công việc.

- Về thái độ nghề nghiệp:

+ Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

+ Tinh thần phục vụ khách: Thực hiện quan điểm “khách hàng là trung tâm điểm của quá trình dịch vụ”; tận tụy phục vụ, làm cho khách hài lòng trong suốt quá trình phục vụ; sẵn sàng đáp ứng những nhu cầu chính đáng của khách trong điều kiện cho phép và luôn lấy chất lượng phục vụ làm tôn chỉ hành động.

+ Tính trung thực: Trung thực với cấp trên, đồng nghiệp và khách hàng; nêu cao tinh thần trách nhiệm, không chạy theo nhu cầu cá nhân của khách trái với phong tục và pháp luật Việt Nam.

+ Tính lịch sự, tế nhị: Thể hiện sự hiếu khách, phong cách văn minh và ứng xử có văn hoá với mọi người; giữ gìn, bảo vệ và tôn vinh truyền thống, bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.

+ Tính hoà đồng: Tinh thần hợp tác, thái độ cởi mở, thân ái với mọi người, với khách du lịch, với các bộ phận liên quan để thực hiện tốt mục tiêu phục vụ khách.

- Về chính trị, đạo đức:

+ Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

+ Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

+ Có lòng yêu nước, yêu Chủ nghĩa Xã hội, trung thành với sự nghiệp cách mạng của Đảng và lợi ích của đất nước;

+ Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, nghiêm túc, trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác;

+ Tuân thủ các quy định của luật kế toán, tài chính, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao;

+ Có tinh thần tự học, tự nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng nhu cầu của công việc.

- Về thể chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khoẻ để học tập, công tác lâu dài, sẵn sàng phục vụ sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

+ Hiểu biết một số phương pháp luyện tập và đạt kỹ năng cơ bản một số môn thể dục, thể thao như: thể dục, điền kinh, bóng chuyền;

+ Có hiểu biết cơ bản về công tác quốc phòng toàn dân, dân quân tự vệ;

+ Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quân sự phổ thông cần thiết của người chiến sĩ, vận dụng được trong công tác bảo vệ trật tự trị an;

+ Có ý thức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi học xong Chương trình đào tạo Giáo dục nghề nghiệp hệ trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, học viên có cơ hội và khả năng làm việc tại các khách sạn - nhà hàng và các cơ sở dịch vụ liên quan đến hoạt động ăn uống ở vị trí chủ yếu là nhân viên Bếp.

2. Nội dung chương trình:

Khóa học: 2025-2027

Thời gian của khóa học: 02 năm

Thời gian học tập: 90 tuần

Thời gian Khai giảng, Bế giảng, nghỉ hè, nghỉ Lễ và dự phòng: 12 tuần

Quyết định ban hành chương trình đào tạo số: Quyết định số 24/QĐ- FTS ngày 21 tháng 04 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Ngoại thương.

3. Phân bổ thời gian học tập:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				LT	TH	KT
KỲ 1		14	300	106	177	17
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 - An ninh	2	45	18	25	2
MH06	Ngoại ngữ (Tiếng Anh cơ sở)	4	90	30	56	4
MH07	Tổng quan du lịch	2	45	15	27	3
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3
KỲ 2		14	330	135	180	15
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH08	Tâm lý khách du lịch	2	45	15	27	3
MH10	Thương phẩm và Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3
MH13	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	2	45	15	27	3
MH16	Lý thuyết chế biến món ăn	6	150	75	70	5
KỲ 3		15	390	75	298	17
MH14	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	75	30	42	3
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	27	3
MH12	Kế toán định mức	2	45	15	27	3
MH15	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
MH17	Thực hành chế biến món ăn	6	180		175	5
KỲ 4		10	405	15	377	13
MH21	Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng	2	45	15	27	3
MH18	Thực tập nghề nghiệp	4	180		175	5
MH19	Thực tập tốt nghiệp	4	180		175	5
Tổng cộng		53	1425	331	1032	62

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

ThS. Nguyễn Thị Thu Hằng

