

Số: 24/QĐ-FTS

Hà Nội, ngày 21 tháng 04 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

V/v ban hành Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp
Ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

**HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGOẠI THƯƠNG**

Căn cứ Luật giáo dục nghề nghiệp số 74/2014/QH13;

Căn cứ Nghị định số 143/2016/NĐ-CP ngày 14/10/2016 của Chính phủ Quy định điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 03 năm 2017 của Bộ Lao động TBXH quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Xét đề nghị của Hội đồng thẩm định, chỉnh sửa, bổ sung chương trình, giáo trình đào tạo trình độ Trung cấp, ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn. Chương trình được áp dụng giảng dạy tại Trường Trung cấp Ngoại thương.

(Có chương trình đào tạo chi tiết kèm theo)

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 3. Phòng Đào tạo, các Phòng, Khoa và các đơn vị, cá nhân có liên quan của Nhà trường chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Ngô Văn Cường

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 24/QĐ- FTS ngày 21 tháng 04 năm 2023

của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Ngoại thương)

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;
Hình thức tuyển sinh : Xét tuyển dựa trên kết quả học bạ THCS
Thời gian đào tạo: (năm học)

- Thời gian đào tạo: 2 năm (20 tháng)

- Thời gian đào tạo: 1 năm (Đối với học sinh tốt nghiệp Trung cấp 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. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 22 môn học.
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 53 tín chỉ - 1425 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1170 giờ.
- Khối lượng lý thuyết (*bao gồm cả số giờ kiểm tra*): 397 giờ
- Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1028 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		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận	Thi, kiểm tra
I	Các môn học chung	12	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 - An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Ngoại ngữ (Tiếng Anh cơ sở)	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	41	1170	240	880	50
II.1.	Môn học, mô đun cơ sở	14	315	105	189	21
MH07	Tổng quan du lịch	2	45	15	27	3
MH08	Tâm lý khách du lịch	2	45	15	27	3
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3

MH10	Thương phẩm và Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3
MH11	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	27	3
MH12	Kế toán định mức	2	45	15	27	3
MH13	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	2	45	15	27	3
II.2.	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	25	810	120	664	26
MH14	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	75	30	42	3
MH15	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
MH16	Lý thuyết chế biến món ăn	6	150	75	70	5
MH17	Thực hành chế biến món ăn	6	180		175	5
MH18	Thực tập nghề nghiệp	4	180		175	5
MH19	Thực tập tốt nghiệp	4	180		175	5
II.3.	<i>Môn học, mô đun tự chọn</i>	2	45	15	27	3
MH20	Kỹ năng giao tiếp	2	45	15	27	3
MH21	Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng	2	45	15	27	3
MH22	Marketing Du lịch	2	45	15	27	3
Tổng cộng		53	1425	334	1028	63

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. 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, Cơ sở giáo dục nghề nghiệp có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập, tham gia làm việc trực tiếp tại bộ phận bếp trong các nhà hàng, khách sạn, cơ quan, doanh nghiệp và các cơ sở kinh doanh ăn uống...

- 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 cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

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, 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	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun

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

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

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

- Học sinh phải đạt yêu cầu tất cả các môn học, mô đun đào tạo trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Trung cấp;

- Thi, xét công nhận tốt nghiệp theo hướng dẫn tại thông tư 04/2022/TT-BLĐTĐ của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy Mô-đun hoặc tín chỉ.

4.5. Các chú ý khác (nếu có):

Sau khi lựa chọn các môn học, môn học tự chọn, các khoa phối hợp với phòng đào tạo có thể sắp xếp lại thứ tự các môn học, môn học trong chương trình đào tạo để thuận lợi cho việc quản lý./.



HIỆU TRƯỞNG
ThS. Ngô Văn Cường