

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 552/QĐ-CĐDLH ngày 05 tháng 7 năm 2017  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Huế)

**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 học**

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học ở trình độ cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn có năng lực thực hiện được các công việc hoặc vấn đề phức tạp của nghề, có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ hiện đại vào công việc. Người học có kiến thức lý thuyết rộng về nghề; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết, làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá để giải quyết các công việc liên quan đến nghề như: chế biến nước dùng; chế biến xốt; chế biến xúp, canh; chế biến sa lát, nộm; chế biến thịt gia súc, gia cầm; chế biến trứng gia cầm; chế biến thủy sản; chế biến rau, củ, quả; chế biến com, mỳ; chế biến bánh Á và món tráng miệng Á; chế biến bánh Âu và món tráng miệng Âu... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài ra, người học cần có các năng lực liên quan trực tiếp đến kỹ thuật chế biến món ăn như: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; quản lý tác nghiệp, tổ chức sản xuất trong bộ phận chế biến món ăn.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể:

#### 1.2.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- 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 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 để đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ;

+ Mô tả được các quy trình nghiệp vụ chuyên môn về kinh doanh ăn uống; 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;

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

+ Mô tả được các nguyên lý trong việc quản lý kinh tế và quản lý nghiệp vụ chế biến món ăn như: thống kê kinh doanh, marketing du lịch, nghiệp vụ thanh toán, hạch toán định mức, quản lý chất lượng, quản trị tác nghiệp;

+ 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 khỏe, đạo đức, ý thức kỷ luật cao;

+ 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.

### 1.2.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về hiến pháp và pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc;

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho sinh viên các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho sinh viên lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho sinh viên một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để sinh viên thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc;

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể đảm đương được các vị trí như:

- + 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, sinh viên tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn như:

- + Giám sát viên;
- + Trưởng/phó giám đốc bộ phận;
- + Điều hành khu vực chế biến/ nhà hàng có quy mô nhỏ.

## 2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 28
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 107 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chung: 450 giờ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2340 giờ.
- Khối lượng lý thuyết: 900 giờ. Thực hành, thực tập: 1890 giờ.

## 3. Nội dung chương trình

TT	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Ghi chú (Học kỳ)
			Tổng số	Lý thuyết (giờ)	Thực hành / thực tập / thí nghiệm / bài tập / thảo luận	Thi / Kiểm tra	
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>21</b>	<b>450</b>	<b>220</b>	<b>207</b>	<b>23</b>	
MH01	Pháp luật	2	30	22	6	2	1
MH02	Chính trị	5	90	60	24	6	4
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	4	54	2	2
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	36	3	3
MH05	Tin học	3	75	17	54	4	1
MH06	Tiếng Anh cơ bản	6	120	81	33	6	1
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>86</b>	<b>2340</b>	<b>546</b>	<b>1683</b>	<b>111</b>	
<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>10</b>	<b>210</b>	<b>106</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	
MĐ07	Tổng quan du lịch	2	30	22	6	2	1

TT	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Ghi chú (Học kỳ)
			Tổng số	Lý thuyết (giờ)	Thực hành / thực tập / thí nghiệm / bài tập / thảo luận	Thi / Kiểm tra	
MĐ08	An ninh và an toàn trong khách sạn	2	45	14	28	3	1
MĐ09	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	2	45	28	14	3	2
MĐ10	Marketing du lịch	2	45	28	14	3	3
MĐ11	Tin học ứng dụng	2	45	14	28	3	2
<b>II.2</b>	<b><i>Các môn học, mô đun chuyên môn</i></b>	<b>76</b>	<b>2130</b>	<b>440</b>	<b>1593</b>	<b>97</b>	
MĐ12	Xây dựng thực đơn	2	30	22	6	2	3
MĐ13	Văn hóa ẩm thực	2	30	22	6	2	2
MĐ14	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2	45	28	14	3	1
MĐ15	Tiệc và sự kiện	2	45	28	14	3	3
MĐ16	Dinh dưỡng và thực phẩm	2	45	28	14	3	2
MĐ17	Ngoại ngữ chuyên ngành	8	150	84	58	8	2,3
MĐ18	Du lịch bền vững	2	30	22	6	2	2
MĐ19	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	28	14	3	3
MĐ20	Hạch toán định mức	2	30	22	6	2	3
MĐ21	Quản trị tác nghiệp	4	75	42	29	4	4
MĐ22	Quản trị cơ sở vật chất	2	30	22	6	2	4
MĐ23	Kỹ thuật cắt tía và trang trí món ăn	2	45	8	34	3	1
MĐ24	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	105	14	85	6	2
MĐ25	Chế biến món ăn Á	12	315	42	255	18	1,2,3
MĐ26	Chế biến món ăn Âu	8	210	28	170	12	3,4
MĐ27	Thực hành, thực tập 1	8	360		350	10	4
MĐ28	Thực hành, thực tập 2	12	540		526	14	5
	<b>Tổng số</b>	<b>107</b>	<b>2790</b>	<b>718</b>	<b>1940</b>	<b>132</b>	

(Nội dung chương trình chi tiết môn học/ mô đun kèm theo)

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo hướng dẫn của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

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

4.2.1. Phân bố thời gian đào tạo của khóa học:

STT	Nội dung các hoạt động	Thời gian đào tạo (tuần)
<b>1.</b>	<b>Tổng thời gian học tập</b>	<b>107</b>
1.1	Thời gian học tập	89
1.2	Ôn tập, kiểm tra hết môn và thi tốt nghiệp	11
1.3	Thời gian dự phòng học tập	7
<b>2.</b>	<b>Tổng thời gian các hoạt động chung</b>	<b>23</b>
2.1	Khai giảng, sơ kết, bế giảng, tổng kết và nghỉ lễ	11
2.2	Nghỉ tết, nghỉ hè	12
	<b>Tổng cộng</b>	<b>130</b>

4.2.2. Phân bố thời gian theo tiến độ đào tạo của khóa học:

Stt	Nội dung	Tiến độ đào tạo (tuần)					Tổng
		HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	
<b>I</b>	<b>Tổng thời gian học tập</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>107</b>
1	Thời gian học	18	18	18	12		<b>66</b>
2	Học thực tế, thực tập tại cơ sở				9	14	<b>23</b>
3	Kiểm tra hết môn học, mô đun và bảo vệ cuối khóa	2	2	2	1	4	<b>11</b>
4	Lao động, dự phòng	1	2	1	1	2	<b>7</b>
<b>II</b>	<b>Tổng thời gian hoạt động chung</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>
5	Nghỉ tết Nguyên đán	2		2			<b>4</b>
6	Nghỉ hè		4		4		<b>8</b>
7	Khai giảng, nghỉ các ngày lễ, sơ kết, tổng kết, bế giảng	2	1	1	1	6	<b>11</b>
	<b>Tổng cộng (I+II)</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>130</b>

4.2.3. Kế hoạch bố trí môn học/mô đun theo năm học và học kỳ:

4.2.3.1. Năm thứ nhất:

HỌC KỲ 1			HỌC KỲ 2		
TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết	TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết
1	Pháp luật	30	1	Giáo dục thể chất	60
2	Tin học	75	2	Du lịch bền vững	30
3	Tiếng Anh cơ bản	120	3	Tin học ứng dụng	45
4	Tổng quan du lịch	30	4	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	30
5	An ninh và an toàn trong	45	5	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	75

	khách sạn				
6	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	45	6	Văn hóa ẩm thực	30
7	Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn	45	7	Dinh dưỡng và thực phẩm	30
8	Chế biến món ăn Á 1	105	8	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	105
			9	Chế biến món ăn Á 2	105
	<b>Tổng cộng</b>	<b>495</b>		<b>Tổng cộng</b>	<b>510</b>

4.2.3.2. Năm thứ hai:

HỌC KỲ 1			HỌC KỲ 2		
TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết	TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết
1	Giáo dục quốc phòng và an ninh	75	1	Chính trị	90
2	Marketing du lịch	30	2	Quản trị tác nghiệp	75
3	Ngoại ngữ chuyên ngành 2	75	3	Quản trị cơ sở vật chất	30
4	Xây dựng thực đơn	30	4	Chế biến món ăn Âu 2	105
5	Nghiệp vụ nhà hàng	45	5	Thực hành, thực tập 1	360
6	Tiệc và sự kiện	45			
7	Hạch toán định mức	30			
8	Chế biến món ăn Á 3	105			
9	Chế biến món ăn Âu 1	105			
	<b>Tổng cộng</b>	<b>540</b>		<b>Tổng cộng</b>	<b>660</b>

4.2.3.3. Năm thứ ba:

HỌC KỲ 1					
TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết			
1	Thực hành, thực tập 2	540			
	<b>Tổng cộng</b>	<b>540</b>			

4.2.4. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 19 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 vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động câu lạc bộ của trường và tổ chức đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt ngoài giờ học tập hoặc vào các ngày thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

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

Thực hiện theo Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

Thời gian, phương thức, nội dung kiểm tra hết môn học, mô đun 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: theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ.

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề 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.

+ Hiệu trưởng các trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp 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:

##### 4.5.1. Chú ý về chương trình đào tạo và chương trình chi tiết

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo dựa trên năng lực được xác định dựa trên: Phân tích nghề, bộ phiếu Phân tích công việc, bộ Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia và tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (VTOS 2008, 2015) có tham chiếu đến tiêu chuẩn nghề ASEAN và APEC đối với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Căn cứ các năng lực cơ bản, năng lực chung, năng lực chuyên môn, năng lực quản lý và năng lực hành vi, thái độ để lựa chọn xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

##### 4.5.2. Hướng dẫn xây dựng đề cương chi tiết cho các môn học, mô đun đào tạo:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong chương trình chi tiết của từng môn học, mô đun để xây dựng đề cương chi tiết, cụ thể như sau:

- Vị trí tính chất môn học, mô đun
- Mục tiêu môn học, mô đun
- Nội dung môn học, mô đun: Phân bổ thời gian cho từng chương, bài cụ thể đã được xác định.
- Điều kiện thực hiện môn học, mô đun
- Nội dung và phương pháp đánh giá
- Hướng dẫn thực hiện môn học, mô đun

##### 4.5.3. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phân thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung sinh viên đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở như sau:

+ Sinh viên thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề. Trong trường hợp này cần có giáo viên hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn sinh viên.

+ Thực hành các nghiệp vụ (có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch...

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.