

Số: 399 /QĐ-CĐBK

Bắc Kạn, ngày 31 tháng 8 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

V/v ban hành chương trình đào tạo ngành/nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn (sửa đổi, bổ sung), trình độ: Trung cấp**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG BẮC KẠN

Căn cứ Luật Giáo dục Nghề nghiệp số 74/2014;

Căn cứ Thông tư số: 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của 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;

Căn cứ Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội 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;

Căn cứ quyết định số 48/QĐ - CĐBK ngày 27 tháng 4 năm 2020 của trường Cao đẳng Bắc Kạn về việc ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động trường Cao đẳng Bắc Kạn;

Căn cứ biên bản họp của Hội đồng đào tạo;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo ngành/nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp:

Tên nghề	Mã nghề	Khối lượng kiến thức toàn khóa học	Số tín chỉ
Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	1.620	65

(Kèm theo nội dung chương trình chi tiết)

Điều 2. Chương trình đào tạo được áp dụng từ năm học 2021 – 2022 đối với các lớp tuyển sinh và đào tạo từ tháng 9 năm 2021 trở đi.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Các ông (bà) Trưởng phòng Đào tạo, khoa Tổng hợp và Trưởng các phòng, khoa liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

Gửi bản điện tử:

- BGH;
- Như Điều 3 (t/h).
- Phòng Đào tạo: Nhân, Diệu, Chung, Tùng; Ánh;

Gửi bản giấy:

- Phòng Đào tạo: Nhân 5 bản;
- Lưu: VT, ĐT. *tu*



Trịnh Tiến Long



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số: 399/QĐ-CDBK ngày 31 tháng 8 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bắc Kạn)

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 – Phương thức: Tích lũy môđun hoặc tín chỉ

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

Thời gian đào tạo:

- Đối tượng đã tốt nghiệp trung học cơ sở học song song chương trình trung cấp và hệ giáo dục thường xuyên cấp trung học phổ thông: 02 năm.

- Đối tượng đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tốt nghiệp trung học cơ sở nhưng không học hệ giáo dục thường xuyên cấp trung học phổ thông: 1,5 năm.

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung

Kết thúc khóa đào tạo Trung cấp kỹ thuật chế biến món ăn người học có khả năng:

- Làm việc tại các nhà hàng – khách sạn, bếp ăn tập thể của các cơ quan, đơn vị thuộc các thành phần kinh tế với nhiệm vụ chế biến và phục vụ các món ăn truyền thống, món ăn Âu, Á... theo đúng thực đơn, đúng quy trình, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, sức khỏe cộng đồng.

- Điều hành, hướng dẫn, giám sát, đánh giá được hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện; Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức:

- Hiểu biết những quan điểm cơ bản, đường lối, chính sách của Đảng, Nhà nước nói chung về lĩnh vực kinh doanh nhà hàng – khách sạn nói riêng.

- Nắm được những kiến thức cơ bản về: Đánh giá chất lượng thực phẩm, lựa chọn và bảo quản thực phẩm, khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng, sinh lý dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, kỹ thuật bày bàn và phục vụ khách ăn uống.

- Nắm vững các kiến thức về quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến; các phương pháp chế biến món ăn; Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn Á, Âu.

1.2.2. Kỹ năng:

- Kỹ năng giao tiếp tại nơi làm việc.
- Cung ứng nguyên liệu đảm bảo chất lượng, tiêu chuẩn của món ăn.
- Lập kế hoạch tổ chức chế biến món ăn theo đúng thực đơn, đúng quy trình.
- Biết sử dụng, bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ chuyên dùng tại các cơ sở kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể.
- Chế biến thành thạo một số món ăn Á, Âu mang tính phổ biến và chế biến được một số sản phẩm ăn uống bậc cao đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm, hướng dẫn, điều hành nhóm, đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.
- Có kỹ năng tổng hợp, phân tích và đánh giá thông tin; kỹ năng học tập suốt đời.
- Tự chịu trách nhiệm về công việc của cá nhân hoặc công việc của nhóm.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Làm nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, chủ cơ sở nấu ăn bình dân, thợ nấu chính tại các nhà hàng, bếp ăn tập thể, khách sạn vừa và nhỏ, nấu ăn tại các homestays.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 25
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1620 giờ, 65 tín chỉ.
- + Khối lượng các môn học chung: 255 giờ, 12 tín chỉ.
- + Khối lượng các môn cơ sở: 195 giờ, 10 tín chỉ.
- + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 960 giờ, 34 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 431 giờ; Thực hành: 1121 giờ; Kiểm tra: 68 giờ
- + Khối lượng các môn học, mô đun tự chọn: 210 giờ, 9 tín chỉ

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
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2

Chữ ký

MH 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	195	101	84	10
MĐ 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	45	15	28	2
MĐ 08	Phương pháp xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MĐ 09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	28	2
MH 10	Thương phẩm và ATTP	2	30	28	0	2
MH 11	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	34	960	178	751	31
MĐ12	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	15	28	2
MĐ13	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	45	15	28	2
MĐ14	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MH15	Môi trường và an ninh-an toàn trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ16	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	27	3
MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn	16	390	90	280	20
MĐ18	Thực tập tốt nghiệp	8	360		360	
III	Môn học, mô đun tự chọn	9	210	58	138	14
MĐ19	Nghiệp vụ nhà hàng 1: NV bàn	4	90	28	56	6
MĐ 20	Nghiệp vụ nhà hàng 2: NV bar	3	60	28	28	4
MH 21	Tiếng Anh chuyên ngành	3	60	30	26	4
MĐ 22	Quản trị tác nghiệp	2	45	15	27	3
MĐ 23	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3
MĐ 24	Hạch toán định mức	3	60	28	28	4
MĐ-KNS1	Kỹ năng sống 1	1	30	0	28	2
MĐ-KNS2	Kỹ năng sống 2	1	30	0	28	2
Tổng cộng		65	1620	431 26,6 %	1121 69,2%	68 4,2%

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành 06 môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

4.2. 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 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 vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học 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 đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế (ngoại khóa)	01 lần/ năm học

4.3. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số: 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của 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 môn đôn hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp và các Quy định của nhà trường.

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun: Viết, bài tập thực hành, vấn đáp, trắc nghiệm.

- Thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 08 giờ

- Thời gian kiểm tra thường xuyên, định kỳ các môn học, mô đun: Thời gian và nội dung cụ thể được qui định trong chương trình chi tiết của từng môn học, mô đun.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

- Hiệu trưởng căn cứ kết quả các môn học, mô đun và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp và cấp bằng theo quy định hiện hành.

4.5. Các chú ý khác

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

- Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được qui đổi như sau:

+ Một (01) giờ học thực hành, mô đun là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

+ Một (01) ngày học thực hành, thực tập hoặc học theo mô đun không quá 08 giờ học; một ngày học lý thuyết không quá 06 giờ.

+ Một (01) tuần học không quá 40 giờ thực hành hoặc 30 giờ lý thuyết.

- Bố trí thời gian học trong tuần:

+ Lý thuyết: Học không quá 30 giờ/tuần (đối với đối tượng tốt nghiệp THCS học song song 2 chương trình GDTX và trung cấp), học không quá 30 giờ/tuần (Đối với đối tượng tốt nghiệp THPT và THCS không học hệ GDTX). *Trường trường hợp bố trí học tăng cường trong kỳ nghỉ hè sẽ bố trí linh hoạt.*

+ Thực hành, thực tập: Tối đa 30 giờ/tuần (đối với đối tượng tốt nghiệp THCS), 40 giờ/tuần (đối với đối tượng tốt nghiệp THPT). *Trường trường hợp bố trí học tăng cường trong kỳ nghỉ hè sẽ bố trí linh hoạt.*

* *Hướng dẫn phân modul tự chọn:*

- Trong quá trình thực hiện chương trình, căn cứ nhu cầu người học, nhu cầu thực tiễn tại địa phương, Doanh nghiệp và thực tiễn tình hình cơ sở vật chất nhà trường sẽ tiến hành lựa chọn từ 3 đến 4 MĐ trong 07 MĐ trong phần MH/MĐ tự chọn trong chương trình với tổng số giờ là: 210 giờ, không quá 10 tín chỉ.

* *Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại cơ sở:*

- Thực hành nghề kỹ thuật chế biến món ăn 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 kỹ thuật chế biến món ăn tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học 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.

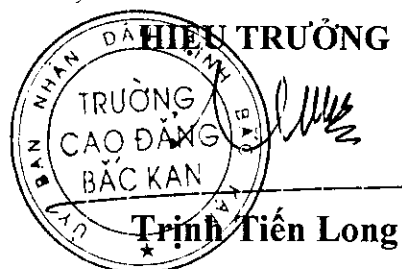
- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề kỹ thuật chế biến món ăn tại cơ sở theo ba hướng sau:

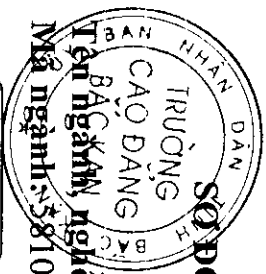
+ Người học thực hành tại các cơ sở nhà hàng, khách sạn,... có công việc phù hợp với nghề nghiệp. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành nghề kỹ thuật chế biến món ăn (có giáo viên hướng dẫn) tại phòng thực hành, xưởng của nhà trường hoặc tại các địa điểm liên kết đào tạo.

+ 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 của 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.





PHỤ LỤC 4:
SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tại ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành: 5810207

