

Số: /KH-CĐBK

Bắc Kạn, ngày tháng 7 năm 2024

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

Lớp Trung cấp kỹ thuật chế biến món ăn khóa 21 (TC - CBMA/K21), Khóa học 2024 – 2026

- 1. Tên ngành, nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn; **Mã nghề:** 5810207
- 2. Trình độ đào tạo:** Trung cấp
- 3. Đối tượng tuyển sinh:** Người tốt nghiệp Trung học cơ sở, Trung học phổ thông hoặc tương đương.

4. Mục tiêu đào tạo

4.1. 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 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.

4.2. Mục tiêu cụ thể:

4.2.1. 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.
- Hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á và một số món ăn địa phương, món Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- 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;

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến; Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Trình bày được các kiến thức hỗ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

4.2.2. Về 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 món ăn; Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:

+ Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể; Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

+ Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật; Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

+ Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống, kỹ năng giao tiếp;

- 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;

- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn. 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. Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Dự thảo được một số loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm...;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

4.3.2. Mức độ 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.

5. 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, nhà hàng; thợ nấu chính tại các nhà hàng, bếp ăn tập thể, khách sạn vừa và nhỏ, nấu ăn tại các homestay.

6. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1505 giờ, 59 tín chỉ.
- Số lượng môn học, môđun: 25 MH/MĐ
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ, 11 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học, môđun chuyên môn: 1115 giờ, 43 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 400 giờ; Thực hành: 1060 giờ; Kiểm tra: 45 giờ

6.1. Tổng hợp các năng lực của nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB - 01	Hiểu biết các kiến thức về chính sách, pháp luật của Nhà nước
2	NLCB - 02	Duy trì rèn luyện sức khỏe
3	NLCB - 03	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản
4	NLCB - 04	Có kiến thức về an ninh quốc phòng
5	NLCB - 05	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp cơ bản
6	NLCB - 06	Làm việc hiệu quả trong nhóm
7	NLCB - 07	Có khả năng làm việc độc lập và giải quyết các công việc một cách chủ động
8	NLCB - 08	Làm việc an toàn, bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên tiết kiệm, hiệu quả
9	NLCB - 09	Có trình độ chuyên môn nghề, có lòng yêu nghề, đáp ứng được với vị trí việc làm của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
10	NLCL -01	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái được các loại rau, củ, quả, các loại nước dùng, nước sốt, súp, sa lát cơ bản, các món ăn từ thịt gia súc, gia cầm, trứng, cá, bánh và các món tráng miệng
11	NLCL – 02	Chế biến và hoàn thiện được các món ăn cơ bản từ thịt gia súc, gia cầm, trứng, cá, rau, củ, quả, một số loại bánh mặn, ngọt, bánh ga tô và kem, các món xa lát
12	NLCL-03	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho; Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn

III	Năng lực nâng cao	
13	NLNC- 01	Xây dựng và phát triển các loại thực đơn .
14	NLNC- 02	Thực hiện được một số công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật
15	NLNC- 03	Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp và lập kế hoạch quản lý hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm tại bếp; Kiểm soát chi phí, doanh thu và lợi nhuận của hoạt động chế biến tại bếp.
16	NLNC- 04	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng.
17	NLNC- 05	Áp dụng Du lịch có trách nhiệm trong hoạt động kinh doanh ăn uống.

6.2. 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/t hực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	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
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	3	90	30	56	4
II	Các môn học mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	165	88	69	8
MH 07	Tổng quan du lịch	2	30	17	11	2
MĐ 08	Phương pháp xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MĐ09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	28	15	2
MH 10	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	28	15	2

II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	32	950	153	779	18
MH11	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ12	Văn hóa ẩm thực	3	45	15	28	2
MĐ13	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ14	Nghiệp vụ chế biến 1	5	120	30	86	4
MĐ15	Kỹ thuật trang trí món ăn	5	120	30	86	4
MĐ16	Nghiệp vụ chế biến 2	5	140	35	101	4
MĐ17	Thực tập cơ bản	4	180	0	180	0
MĐ18	Thực tập tốt nghiệp và trải nghiệm doanh nghiệp	6	270	0	270	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn, nâng cao	6	135	65	64	6
Tổng cộng/ Tỷ lệ %		59	1.505	400 26,6%	1060 70.4%	45 3%

Nội dung chương trình mô đun tự chọn

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
MĐ19	Nghiệp vụ bàn	2	45	15	28	2
MĐ20	Nghiệp vụ bar	2	45	15	28	2
MH21	Tiếng Anh chuyên ngành	2	30	28	0	2
MĐ22	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MH23	Hạch toán định mức	2	30	28	0	2
MĐ 24	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	15	28	2
MĐ- KNM	Kỹ năng mềm	2	60	22	36	2

7. Thời gian thực hiện (như biểu sau):

**TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO LỚP TRUNG CẤP NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
LỚP TC - CBMA /K21 (KHÓA HỌC 2024 - 2026)**

Năm học	Tháng	Tháng 7/2024	Tháng 8/2024				Tháng 9/2024				Tháng 10/2024				Tháng 11/2024				Tháng 12/2024				Tháng 01/2025				Tháng 2/2025				Tháng 3/2025				Tháng 4/2025				Tháng 5/2025				Tháng 6/2025				Tháng 7/2025						
	Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Từ ngày đến	29/4	5/11	12/18	19/25	26/1	2/8	9/15	16/22	23/29	30/6	7/13	14/20	21/27	28/3	4/10	11/17	18/24	25/1	8/8	15/15	22/22	29/29	5/5	12/12	19/19	26/2	2/9	9/16	16/23	23/2	2/9	9/16	16/23	23/30	6/6	13/13	20/20	27/4	11/11	18/18	25/1	8/8	15/15	22/22	29/29	6/6	13/13	20/20	27/27			
Lớp	Học kỳ I																				Học kỳ II																																
2024 - 2025	TC- CBMA/K21	Khai giảng và sinh hoạt chính trị đầu khóa	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở; kiểm tra kết thúc môn học, mô đun (Tối thiểu 15 tín chỉ, tối đa không quá 17 tín chỉ)																				Dự phòng	Các môn học chung, cơ sở, mô đun chuyên nghề kiểm tra kết thúc MH, MD				NGHỈ TẾT	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở, môn học mô đun chuyên nghề, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun (Tối thiểu 15 tín chỉ, tối đa không quá 17 tín chỉ)																				NGHỈ HÈ & HỌC KỲ PHỤ				
	Tháng		Tháng 7/2025	Tháng 8/2025				Tháng 9/2025				Tháng 10/2025				Tháng 11/2025				Tháng 12/2025				Tháng 01/2026					Tháng 02/2026				Tháng 3/2026				Tháng 4/2026				Tháng 5/2026				Tháng 6/2026					Tháng 7, 8/2026			
Năm học	Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Từ ngày đến	28/3	4/10	11/17	18/24	25/31	1/7	8/14	15/21	22/28	5/12	19/19	26/2	3/9	16/23	30/7	6/14	21/28	30/6	7/14	21/28	30/6	13/20	27/4	4/11	18/25	1/8	15/22	29/5	5/12	19/26	23/1	8/15	22/1	8/15	22/29	5/12	19/26	3/10	17/24	31/7	14/21	28/4	11/18	25/1	8/15	22/28	5/12	19/26				
	Lớp	HK III																				HK IV																															
2025 - 2026	TC- CBMA/K21	NGHỈ HÈ & HỌC KỲ PHỤ	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở, mô đun tự chọn, môn học mô đun chuyên nghề, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun																				Dự phòng	Các môn học mô đun chuyên nghề, tự chọn; kiểm tra kết thúc MH, MD				NGHỈ TẾT	Các môn học mô đun chuyên nghề, tự chọn; kiểm tra kết thúc MH, MD và Thực tập tốt nghiệp và trải nghiệm doanh nghiệp																								
	Tháng		Tháng 7/2025	Tháng 8/2025				Tháng 9/2025				Tháng 10/2025				Tháng 11/2025				Tháng 12/2025				Tháng 01/2026					Tháng 02/2026				Tháng 3/2026				Tháng 4/2026				Tháng 5/2026				Tháng 6/2026				Tháng 7, 8/2026				

8. Quyết định phê duyệt chương trình: Thực hiện theo Quyết định số 403/QĐ-CĐBK ngày 16 tháng 7 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bắc Kạn về việc ban hành chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp (cập nhật, bổ sung năm 2024)/.

Nơi nhận:

Gửi bản điện tử:

- BGH;
- Các phòng, khoa (t/h);
- Bộ môn KTVBMA –NVNHKS(Loan);
- Website;

Gửi bản giấy:

- Lưu VT, ĐT (Vân, Diệu, Chung).

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Chu Thị Thủy