

**BỘ LAO ĐỘNG THƯỜNG BINH VÀ XÃ HỘI  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGOẠI NGỮ VÀ CÔNG NGHỆ VIỆT NAM**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**NGÀNH : KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**TRÌNH ĐỘ : TRUNG CẤP**

**HÌNH THỨC : TỪ XA**

**ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo quyết định số .... /QĐ-VXT ngày / /2019  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Ngoại ngữ và Công nghệ Việt Nam)*

## LỜI GIỚI THIỆU

Chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp hệ từ xa của Trường Cao đẳng Ngoại ngữ và Công nghệ Việt Nam được xây dựng dựa trên cơ sở pháp lý của các văn bản sau đây:

- Luật Giáo dục nghề nghiệp ngày 27/11/2014 ;
- 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;
- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;
- Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng 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, duyệt và sử dụng giáo trình trong đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
- Thông tư 55/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề thuộc lĩnh vực du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân.
- Công văn số 106/TCDN-DNCQ ngày 19/01/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc hướng dẫn xây dựng, chuyển đổi chương trình đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp;

Trong quá trình biên soạn, Hội đồng biên soạn chương trình đào tạo đã tham khảo nhiều chương trình đào tạo Cử nhân Du Lịch trong toàn quốc, đã tham khảo ý kiến của các Giáo sư, Tiến sỹ chuyên gia đầu ngành, các giảng viên có kinh nghiệm, cán bộ quản lý của nhiều trường Đại học, Cao đẳng, Tổng cục giáo dục nghề nghiệp, Bộ Lao động Thương binh và Xã hội để hoàn thành chương trình này.

## **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-VXT ngày tháng năm 2019 của  
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Ngoại ngữ và Công nghệ Việt Nam)*

<b>Tên ngành, nghề</b>	: Kỹ thuật chế biến món ăn
<b>Mã ngành, nghề</b>	: 5810207
<b>Trình độ đào tạo</b>	: Trung cấp
<b>Hình thức đào tạo</b>	: từ xa
<b>Đối tượng tuyển sinh</b>	: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên
<b>Thời gian đào tạo</b>	: Từ 01 năm đến 03 năm

### **1. Mục tiêu đào tạo**

#### **1.1. Mục tiêu chung**

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

#### **1.2. Mục tiêu cụ thể**

##### **1.2.1. Về kiến thức**

- Đọc, 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, 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, thủy 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;

- 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;

- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

- 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.

### **1.2.2. Về kỹ năng**

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối

hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số 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 một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

### **1.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được phân công;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

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

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).

### **1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ

khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

## 2. Khối lượng kiến thức và thời gian đào tạo

- Số lượng môn học, mô đun : 19 môn học, mô đun
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học : 62 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương : 165 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 960 giờ
- Khối lượng lý thuyết : 348 giờ
- Thực hành, thực tập, thí nghiệm: : 562 giờ
- Kiểm tra : 50 giờ

## 3. Nội dung chương trình:

Mã MĐ/MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo(giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Khối kiến thức giáo dục đại cương</b>	<b>8</b>	<b>165</b>	<b>75</b>	<b>81</b>	<b>9</b>
<b>I.1</b>	<b>Khối kiến thức chung</b>					
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	1	15	10	4	1
MH 05	Tin học	1	30	13	15	2
MH 06	Ngoại ngữ (Tiếng Trung)	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Khối kiến thức cơ sở ngành</b>	<b>43</b>	<b>960</b>	<b>348</b>	<b>562</b>	<b>50</b>
<b>II.1</b>	<b>Học phần bắt buộc</b>	<b>9</b>	<b>150</b>	<b>115</b>	<b>26</b>	<b>9</b>
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	3	45	42	0	3
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	75	45	26	4
MH09	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	2	30	28	0	2
<b>II.2</b>	<b>Khối kiến thức ngành</b>	<b>34</b>	<b>810</b>	<b>233</b>	<b>536</b>	<b>41</b>
<b>II.2.1</b>	<b>Học phần bắt buộc</b>	<b>34</b>	<b>810</b>	<b>233</b>	<b>536</b>	<b>41</b>
MĐ10	Tiếng Anh chuyên ngành	3	75	15	57	3

MĐ11	Quản trị tác nghiệp	3	60	43	13	4
MĐ12	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	60	42	14	4
MĐ13	Xây dựng thực đơn	2	45	14	28	3
MĐ14	Hạch toán định mức	2	45	12	30	3
MĐ15	Chế biến món ăn	11	285	45	230	10
MĐ16	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	3	75	15	57	3
MĐ17	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3	75	19	51	5
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	28	56	6
<b>2.3</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>6</b>	<b>270</b>		<b>260</b>	<b>10</b>
<b>2.4</b>	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>5</b>	<b>225</b>		<b>200</b>	<b>25</b>
MĐ 20	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2
MĐ 21	Văn hoá ẩm thực	2	45	28	14	3
<b>Tổng cộng</b>		<b>62</b>	<b>1620</b>	<b>423</b>	<b>1103</b>	<b>94</b>

(Có chương trình môn học chi tiết kèm theo)

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO PHÂN BỐ THEO HỌC KỲ

### HỌC KỲ I

Mã MĐ/MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo(giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	1	15	10	4	1
MH 05	Tin học	1	30	13	15	2
MH 06	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	3	45	42	0	3
MH09	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	2	30	28	0	2
<b>Tổng</b>		<b>13</b>	<b>240</b>	<b>145</b>	<b>81</b>	<b>14</b>

## HỌC KỲ II

Mã MĐ/MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo(giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	75	45	26	4
MĐ10	Tiếng Anh chuyên ngành	3	75	15	57	3
MĐ11	Quản trị tác nghiệp	3	60	43	13	4
MĐ12	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	60	42	14	4
MĐ13	Xây dựng thực đơn	2	45	14	28	3
MĐ14	Hạch toán định mức	2	45	12	30	3
	<b>Tổng</b>	<b>17</b>	<b>360</b>	<b>171</b>	<b>168</b>	<b>21</b>

## HỌC KỲ III

Mã MĐ/MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo(giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học
MĐ15	Chế biến món ăn	11	285	45	230	10
MĐ16	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	3	75	15	57	3
MĐ17	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3	75	19	51	5
	<b>Tổng</b>	<b>17</b>	<b>435</b>	<b>79</b>	<b>338</b>	<b>18</b>

## HỌC KỲ IV

Mã MĐ/MH	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo(giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	28	56	6
<b>2.3</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>6</b>	<b>270</b>		<b>260</b>	<b>10</b>
<b>2.4</b>	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>5</b>	<b>225</b>		<b>200</b>	<b>25</b>
MĐ 20	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2
MĐ 21	Văn hoá ẩm thực	2	45	28	14	3
	<b>Tổng</b>	<b>15</b>	<b>585</b>	<b>28</b>	<b>516</b>	<b>41</b>



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

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

- Giảng dạy lý thuyết: Thực hiện tại các khu giảng đường sắp xếp kế hoạch dựa trên nguyên tắc đảm bảo tính logics và tính hệ thống của chương trình đào tạo. Một năm học có 2 học kỳ chính, mỗi học kỳ có 15 tuần thực học và 3 tuần thi. Sau học kỳ chính thứ 2 là học kỳ phụ để tạo điều kiện cho người học được học lại, học bù. Học kỳ phụ có 5 tuần thực học và 1 tuần thi.

- Khối lượng học tập tối thiểu mà mỗi người học phải đăng ký trong mỗi học kỳ là 25 tín chỉ trong đó có cả các mô-đun cốt lõi cho mỗi học kỳ.

- Giờ quy đổi được tính như sau: Một tín chỉ được quy định bằng một trong các cách sau:

+ 15 giờ học lý thuyết và 30 giờ tự học chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn

+ 30 giờ thực hành, thí nghiệm hoặc thảo luận và 15 giờ tự học

+ 45 giờ thực tập tại trang trại, cơ sở thực tập, làm tiểu luận, bài tập, khóa luận tốt nghiệp

- Đối với những mô-đun lý thuyết hoặc thực hành, thí nghiệm, thảo luận ngoài số tiết học trên lớp người học còn vẫn được giao thêm công việc để đảm bảo sao cho mỗi tín chỉ tương ứng với ít nhất 45 tiết/giờ làm việc.

- Giảng dạy thực hành, thí nghiệm: Thực hiện tại các phòng thực hành của nhà Trường, người học phải tham gia đầy đủ số giờ quy định cho phần thực hành, khi hoàn thành đầy đủ các bài thực hành theo quy định thì đủ điều kiện xét dự thi kết thúc Mô-đun.

### **4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, thi hết môn học, mô-đun**

#### **4.1.1. Kiểm tra (trọng số 40%):**

- Kiểm tra thường xuyên do người dạy giảng dạy môn học, thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học theo từng môn học, mô-đun thông qua việc kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác theo qui định của Trường;

- Kiểm tra định kỳ được quy định trong chương trình môn học; kiểm tra định kỳ có thể bằng hình thức kiểm tra viết từ 45 đến 60 phút, chấm điểm bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

- Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho từng môn học, mô-đun cụ thể được thực hiện theo quy định của hiệu trưởng, bảo đảm trong một môn học có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ.

#### **4.1.2. Thi hết môn học, mô-đun (trọng số 60%):**

##### **a) Điều kiện dự thi kết thúc môn học**

- Tham dự ít nhất 70% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài học tích

hợp, bài học thực hành, thực tập và các yêu cầu của môn học được quy định trong chương trình môn học;

- Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10;

#### **b) Tổ chức thi kết thúc môn học**

- Cuối mỗi học kỳ, Hiệu trưởng tổ chức một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc môn học; kỳ thi phụ được tổ chức cho người học chưa dự thi kết thúc môn học; ngoài ra, Trường có thể tổ chức thi kết thúc môn học vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi;

- Hình thức thi kết thúc môn học có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút;

- Thời gian dành cho ôn thi mỗi môn học tỷ lệ thuận với số giờ của môn học đó và bảo đảm ít nhất là 1/2 ngày ôn thi cho 15 giờ học lý thuyết trên lớp, 30 giờ học thực hành, thực tập; tất cả các môn học được bố trí người dạy hướng dẫn ôn thi, đề cương ôn thi được công bố cho người học ngay khi bắt đầu tổ chức ôn thi;

#### **5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:**

a) Tích lũy đủ số mô-đun hoặc tín chỉ quy định cho chương trình;

b) Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 10 đạt từ 5,00 trở lên theo thang điểm 10.

c) Thỏa mãn một số yêu cầu về kết quả học tập đối với nhóm môn học, mô-đun thuộc ngành, nghề đào tạo và các điều kiện khác do hiệu trưởng quy định;

d) Hoàn thành chương trình Ngoại ngữ thứ 2 hoặc có chứng chỉ ngoại ngữ khác tương đương bậc 2/6 khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

e) Chuẩn đầu ra Tin học: Đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao (theo quy định tại thông tư 03/2014/TT-BTTTT).

f) Không trong thời gian: bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên, bị truy cứu trách nhiệm hình sự theo qui định hiện hành;

g) Có đơn gửi nhà trường đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian thiết kế của khóa học.

**HIỆU TRƯỞNG**