CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số ……/QĐ-CĐCĐHT ngày …. tháng …. năm 2023 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây về việc Ban hành các chương trình đào tạo trình độ liên thông cao đẳng (chỉnh sửa năm 2023))

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
Mã ngành, nghề: 6810205
Trình độ đào tạo: Liên thông cao đẳng
Hình thức đào tạo: Đào tạo chính quy và các hình thức đào tạo khác theo quy định hiện hành
Đối tượng tuyển sinh:

- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp nhưng chưa có bằng tốt nghiệp THPT thì phải đảm bảo đã học và thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa THPT theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp cùng ngành, nghề và bằng tốt nghiệp THPT và tương đương trở lên;

- Học sinh tốt nghiệp trung học cơ sở nhưng có nguyện vọng học liên thông lên trình độ cao đẳng phải học và thi đạt yêu cầu các môn văn hóa trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và có bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp;

Thời gian đào tạo: 1 năm học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung: Sau khi tốt nghiệp người học ngành Kỹ thuật chế biến món ăn có được đầy đủ kiến thức về chính trị, đạo đức; có kiến thức và kỹ năng thực hành kỹ thuật chế biến món ăn; đủ khả năng giải quyết những vấn đề về tổ chức, quản lý và trực tiếp thực hiện các hoạt động chế biến món ăn ở các bộ phận bếp, đồng thời có khả năng học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ chuyên môn, nghề nghiệp nhằm đáp ứng nhu cầu của nền kinh tế thị trường và hội nhập quốc tế.

1.2. Mục tiêu cụ thể

* Về kiến thức:

- Kiến thức chung:

+ Trình bày được một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lênin; tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam,

về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước; Nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc Việt Nam;

+ Trình bày được những nội dung cơ bản về Nhà nước và pháp luật và hệ thống pháp luật Việt Nam liên quan đến quyền và nghĩa vụ của người lao động; Có nhận thức đúng về đường lối xây dựng phát triển đất nước, chấp hành Hiến pháp và Pháp luật, ý thức được trách nhiệm của bản thân về lao động quốc phòng;

+ Mô tả được kiến thức, kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng – An ninh;

+ Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.

- Kiến thức chuyên môn ngành:

+ Mô tả được qui trình chế biến các loại nước dùng, xúp, xốt và các loại bánh Á, Âu.

+ Trình bày được phương pháp tính giá bán, giá vốn, thuế GTGT, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp trong kinh doanh ăn uống.

+ Trình bày được thành phần của các nhóm chất dinh dưỡng có trong thực phẩm để xây dựng được khẩu phần ăn hợp lý.

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về marketing, marketing du lịch, thị trường du lịch và các chính sách về sản phẩm, giá, phân phối, xúc tiến hỗn hợp marketing du lịch.

+ 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;

* Về kỹ năng:

+ Thực hiện được các kỹ năng: lựa chọn, sơ chế, cắt thái, gia nhiệt, trang trí món ăn.

+ Chế biến được các món ăn Á, Âu đúng quy trình đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động;

+ Chế biến được các món bánh Á, Âu đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động;

+ Pha chế được một số loại đồ uống đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn và năng suất lao động;

+ Tính toán được các yếu tố lao động, cơ sở vật chất, giá bán, giá vốn, thuế GTGT, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp trong kinh doanh ăn uống.

- Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Người học có Phương pháp học tập hiệu quả, kỹ năng giao tiếp, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng quản lý bản thân, kỹ năng quản lý mục tiêu và lập kế hoạch, kỹ năng tìm việc và tuyển dụng

* Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;

- Biết giải quyết công việc chuyên môn ngành Kỹ thuật chế biến món ăn và một số vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Hướng dẫn, giám sát được những người khác thực hiện nhiệm vụ đã được xác định;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong quá trình thực hiện các nhiệm vụ;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

1.3. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp:

- Nơi làm việc: Làm việc tại các nhà hàng, cơ sở kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, doanh nghiệp chế biến thực phẩm…

- Vị trí làm việc: Có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, thợ nấu phụ, nấu chính và các việc khác trong nhà bếp. Có cơ hội trở thành ca trưởng, ca phó

đến tổ trưởng các tổ (sơ chế, cắt thái, sa lát, xốt, xúp, bánh và món ăn tráng miệng…); quản lý chế biến hoặc người học có khả năng tự tạo việc làm cho bản thân …

- Khả năng học tập nâng cao trình độ: 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 khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 15
- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 825 giờ. Trong đó:
- Khối lượng các môn học chung: 150 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 675 giờ
- Khối lượng học lý thuyết: 246 giờ (chiếm 29.8 %).
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 579 giờ (chiếm 70.2 %)

3. Nội dung chương trình

Mã môn học/ mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	**Các môn học, mô đun chung**	**7.5**	**150**	**74**	**67**	**9**
13000132 01	Giáo dục chính trị	2,5	45	28	15	2
13000132 02	Pháp luật	1	15	12	2	1
13000132 03	GDQP- AN	1	30	6	22	2
13000132 04	Tiếng Anh	1,5	30	13	15	2
33000132 05	Tin học	1,5	30	15	13	2
II	**Các môn học, mô đun chuyên ngành**	**26.5**	**675**	**158**	**485**	**30**
56810205 08	Lý thuyết chế biến món ăn 2	2	30	28	0	2
56810205 09	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	35	8	2
56810205 10	Marketing du lịch	2	30	28	0	2
56810205 11	Hạch toán định mức	2.5	45	29	14	2

Mã môn học/ mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
56810205 12	Tổ chức xây dựng và kinh doanh nhà hàng	3	60	28	28	2
56810205 13	Nghiệp vụ pha chế đồ uống	1	30	0	26	4
56810205 14	Thực hành chế biến món ăn Á	2	60	0	56	4
56810205 15	Thực hành chế biến món ăn Âu	4	120	0	112	8
56810205 16	Nghiệp vụ chế biến bánh	3	75	10	61	4
56810205 17	Thực tập nghề nghiệp	4	180	0	180	0
III	**Tổng cộng:**	**34**	**825**	**232**	**552**	**39**

Kế hoạch giảng dạy

Mã môn học /mô đun	Tên môn học/mô đun	Số TC	Tổng số giờ	HK1	HK2
13000132 01	Giáo dục chính trị	2.5	45	45	
13000132 02	Pháp luật	1	15	15	
13000132 03	GDQP- AN	1	30	30	
13000132 04	Tiếng Anh	1.5	30	30	
33000132 05	Tin học	1.5	30	30	
56810205 08	Lý thuyết chế biến món ăn 2	2	30	30	
56810205 09	Sinh lý dinh dưỡng	3	45		45
56810205 10	Marketing du lịch	2	30	30	
56810205 11	Hạch toán định mức	2.5	45	45	
56810205 12	Tổ chức xây dựng và kinh doanh nhà hàng	3	60		60
56810205 13	Nghiệp vụ pha chế đồ uống	1	30	30	
56810205 14	Thực hành chế biến món ăn Á	2	60		60
56810205 15	Thực hành CBMA Âu	4	120	120	
56810205 16	Nghiệp vụ chế biến bánh	3	75		75
56810205 17	Thực tập nghề nghiệp	4	180		180
	Tổng cộng:	**34.0**	**825**	**405**	**420**

Chương trình đào tạo kỹ năng mềm là chương trình đào tạo ngoại khóa bắt buộc dành cho học sinh sinh viên nhằm trang bị các kỹ năng mềm: Phương pháp học tập hiệu quả; Vận dụng kỹ năng sống quan trọng để quản lý và phát triển bản thân phù hợp

với môi trường học tập, rèn luyện của HSSV và cuộc sống sau khi ra trường; vận dụng và thực hành các kỹ năng giao tiếp, kỹ năng lắng nghe, kỹ năng làm việc nhóm trong giáo dục nghề nghiệp; kỹ năng tự tìm việc làm, trở thành người công dân tốt, người lao động tốt, luôn tự tin và thành công trong cuộc sống; Phát huy được năng lực chuyên môn đáp ứng được chuẩn đầu ra của chuyên ngành đào tạo. Chương trình kỹ năng mềm gồm 05 chuyên đề:

STT	Tên chuyên đề	Số giờ	Ghi chú
1	Phương pháp học tập hiệu quả	15	
2	Xây dựng và phát triển các mối quan hệ	15	
3	Quản lý bản thân	15	
4	Quản lý mục tiêu và lập kế hoạch	15	
5	Tìm việc và tuyển dụng	15	

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc, thực hiện theo các thông tư 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

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các doanh nghiệp. Ngoài ra sinh viên có thể đọc thêm sách báo, Tài liệu cần tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt thăm quan dã ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- Nội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa như sau:

+ Thể dục, thể thao: Thời gian ngoài giờ vào buổi sáng và buổi chiều;

+ Văn hóa, văn nghệ: Thời gian ngoài giờ vào buổi tối từ 19-22 giờ (1 buổi/tuần);

+ Hoạt động tại thư viện: Ngoài giờ học tất cả các ngày trong tuần;

+ Hoạt động đoàn thể: vào các tối thứ bảy, chủ nhật (Đoàn thanh niên tổ chức);

+ Thăm quan, dã ngoại, vui chơi, giải trí: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần;

+ Tổ chức hội thi chuyên đề: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc "Quy định 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", được cụ thể hóa tại Quyết định số 267/QĐ-CĐCĐHT ngày 18/7/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây về việc ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

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

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc "Quy định 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", được cụ thể hóa tại Quyết định số 267/QĐ-CĐCĐHT ngày 18/7/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây về việc ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

* Thi tốt nghiệp:

- Thực hiện theo Điều 20, 21 Quyết định số 267/QĐ-CĐCĐHT ngày 18/7/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây về việc ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn; Thực hành

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi (phút)
1	Lý thuyết chuyên môn: - Lý thuyết chế biến món ăn 2 - Sinh lý dinh dưỡng	Tự luận	90
2	Thực hành: - Thực hành chế biến món ăn Á - Thực hành chế biến món ăn Âu - Nghiệp vụ chế biến bánh	Thực hành	Không quá 90

* Xét công nhận tốt nghiệp: Thực hiện theo Điều 23, 24 Quyết định số 267/QĐ-CĐCĐHT ngày 18/7/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây về việc ban hành Quy định tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

4.5. Chú ý: Chương trình đào tạo này được áp dụng để tổ chức đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ liên thông cao đẳng theo hình thức đào tạo niên chế tại trường Cao đẳng Cộng đồng Hà Tây cho người học tuyển sinh từ năm học 2023- 2024.