

Số: 1533/QĐ-CDKTCN

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 9 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 1867/QĐ-CDKTCN ngày 24/12/2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 289/QĐ-CDKTCN ngày 13/3/2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy định về Quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo, giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp;

Xét đề nghị của Ông Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng.
(có chương trình đào tạo kèm theo)

Điều 2. Quyết định này được áp dụng đối với các khóa học tại Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang từ năm học 2023 – 2024.

Điều 3. Các Ông (Bà) Trưởng phòng Đào tạo, Trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT (3b).

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Văn Lực

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1533/QĐ-CDKTCN ngày 11 tháng 9 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang)*

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Loại hình đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương

Thời gian đào tạo: 2.5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Trang bị cho người học kiến thức thực tế và lý thuyết rộng trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn; kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc; kiến thức thực tế về quản lý, nguyên tắc và phương pháp lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát, đánh giá các quá trình thực hiện trong phạm vi của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả;

- Trang bị cho người học kỹ năng nhận thức và tư duy sáng tạo để xác định, phân tích và đánh giá thông tin trong phạm vi rộng; kỹ năng thực hành nghề nghiệp để giải quyết phần lớn các công việc phức tạp trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kỹ năng truyền đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi làm việc;

- 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.

- Trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng, nhận thức về sử dụng tài nguyên thiên nhiên tiết kiệm hiệu quả và bảo vệ môi trường, về khởi nghiệp và cuộc sống số;

- Người học sau khi tốt nghiệp đạt năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức trong phạm vi rộng của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn như: lý thuyết chế biến món ăn, lý thuyết chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật cắt tía các loại rau củ quả, quy trình chung chế biến món ăn, chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu, tổng luận chế biến, hạch toán định mức các loại chi phí, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, quản trị bộ phận chế biến món ăn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, kỹ thuật trang trí cắm hoa ...;

+ Trình bày những kiến thức tin học và ngoại ngữ, kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Trình bày những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được các công việc phức tạp trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn để đáp ứng yêu cầu công việc: tía được các loại rau củ quả để trang trí, chế biến các món ăn và món tráng miệng Á – Âu cơ bản và nâng cao; xây dựng các loại thực đơn; hạch toán định mức món ăn, lập kế hoạch tác nghiệp;

+ Kỹ năng đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi làm việc, kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn cao của nghề Kỹ Thuật Chế Biến Món Ăn trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc;

+ Nhận thức và tư duy sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ hiện đại vào công việc; hướng dẫn và giám sát được người khác trong nhóm thực hiện công việc.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Đề cao tinh thần trách nhiệm trong công việc và đạo đức nghề;

+ Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

+ Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;

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

+ Khả năng cập nhật kiến thức, sáng tạo trong công việc; học tập ở trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và các kỹ năng nghề.

+ Năng lực bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Cao Đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn học sinh sẽ đảm nhận được các vị trí:

+ Đầu bếp chính của các bếp chế biến món ăn hoặc chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các nhà hàng, khách sạn;

+ Quản lý bếp trong các nhà hàng, khách sạn;

+ Tự mở cửa hàng kinh doanh.

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

Số lượng môn học, mô đun:	31	MH/MĐ
Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học:	119	tín chỉ
Khối lượng các môn học chung/đại cương:	435	giờ
Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn:	2325	giờ
Khối lượng lý thuyết:	846	giờ
Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm:	1791	giờ

3. Nội dung chương trình :

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	21	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - an ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	76	1525	649	776	100
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	15	225	180	35	10

MH07	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	38	5	2
MH08	Văn hoá ẩm thực	3	45	38	5	2
MH09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	38	5	2
MH10	Hạch toán định mức	3	45	28	15	2
MH11	Tổng luận chế biến	3	45	38	5	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	61	1300	469	741	90
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành 1	6	120	80	28	12
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành 2	5	90	66	16	8
MH14	Quản trị tác nghiệp 1	3	45	38	5	2
MH15	Quản trị tác nghiệp 2	2	30	24	5	1
MH16	Lý thuyết Chế biến món ăn	4	60	45	13	2
MĐ17	Thực hành Chế biến món ăn 1	4	90	15	67	8
MĐ18	Thực hành Chế biến món ăn 2	6	150	28	110	12
MĐ19	Thực hành Chế biến món ăn 3	6	150	28	110	12
MĐ20	Thực hành Chế biến món ăn 4	6	150	28	110	12
MH21	Xây dựng thực đơn	3	45	28	15	2
MH22	Lý thuyết Chế biến Bánh và món ăn tráng miệng	2	30	24	5	1
MĐ23	Thực hành Chế Biến bánh và món ăn tráng miệng Á - Âu	4	120	20	92	8
MĐ24	Thực hành Chế Biến bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao	3	60	15	41	4
MĐ25	Kỹ thuật cắt tỉa	4	115	15	96	4
MĐ26	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	28	2
III	Thực tập chuyên môn, thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp	20	800	40	760	0
MĐ27	Thực tập cơ bản	5	200	20	180	0
MĐ28	Thực tập nâng cao	5	200	20	180	0
MĐ29	Thực tập tốt nghiệp	10	400	0	400	0
TỔNG CỘNG		116	2760	846	1791	123

Chú ý: Thời lượng kiểm tra lý thuyết tính cho giờ học Lý thuyết, thời lượng kiểm tra thực hành tính cho giờ học Thực hành.

4. Chương trình môn học, mô đun đào tạo: (Có chương trình chi tiết kèm theo)

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Nội dung:

- Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng năm học, học kỳ, tuần và giờ học;

- Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau: Một giờ học Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút;

Hoạt động ngoại khóa:

- Học tập nội quy, quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho sinh viên khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các cơ sở;

- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện sinh viên;

- Thời gian và nội dung hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 05 giờ đến 06 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng; - Sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	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 bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

- Các mô đun hỗ trợ, bồi dưỡng kỹ năng cho sinh viên trong chương trình:

TT	Tên mô đun	Số tín chỉ quy đổi	Tổng số giờ	Thời gian thực hiện
ĐK01	Kỹ năng bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 1 năm hai
ĐK02	Kỹ năng sống	01	20 giờ	

ĐK03	Kỹ năng khởi nghiệp	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 2 năm hai
ĐK04	Kỹ năng số	01	20 giờ	

Ghi chú: Sinh viên phải tham gia và hoàn thành các mô đun bồi dưỡng kỹ năng theo chương trình được Hiệu trưởng phê duyệt.

5.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun

Sau khi kết thúc môn học, mô đun, Nhà trường tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định tại Quyết định số 1479/QĐ-CĐKTCN ngày 27 tháng 9 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.

Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun:

TT	Số giờ môn học, mô-đun	Lý thuyết	Thực hành/ tích hợp
1	Từ 30 – dưới 60	60 phút	4 giờ
2	Từ 60 - dưới 120	90 phút	4 giờ
3	Từ 120 trở lên	120 phút	4 - 8 giờ

5.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn và Thực hành.

Thời gian làm bài thi tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	Từ 01 đến 03 ngày (không quá 08 giờ/ngày)

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp,

cấp bằng 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.

- *Đối với đào tạo 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 căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

+ Hiệu trưởng 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.

Thực hiện theo Quyết định số 1479/QĐ-CĐKTCN ngày 27 tháng 9 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.