

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 08 năm 2023

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

Nghề đào tạo: Kỹ thuật chế biến món ăn – Khóa 26

Mã nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở và tương đương.

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo).

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 29 mô đun và 8 môn học bổ trợ

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp.

I. Mục tiêu đào tạo:

I.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

- + Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- + Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;
- + Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;
- + Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

I.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

I.3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính...; hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

II.1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian đào tạo: 2 năm
- Thời gian học tập: 104 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ
- Thời gian kiến tập: 100 giờ (2 đợt trong suốt khóa học HK1 và HK4)
- Thời gian thực tập: 20 tuần
- Thời gian ôn, kiểm tra môn và thi: 180 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 29 giờ)

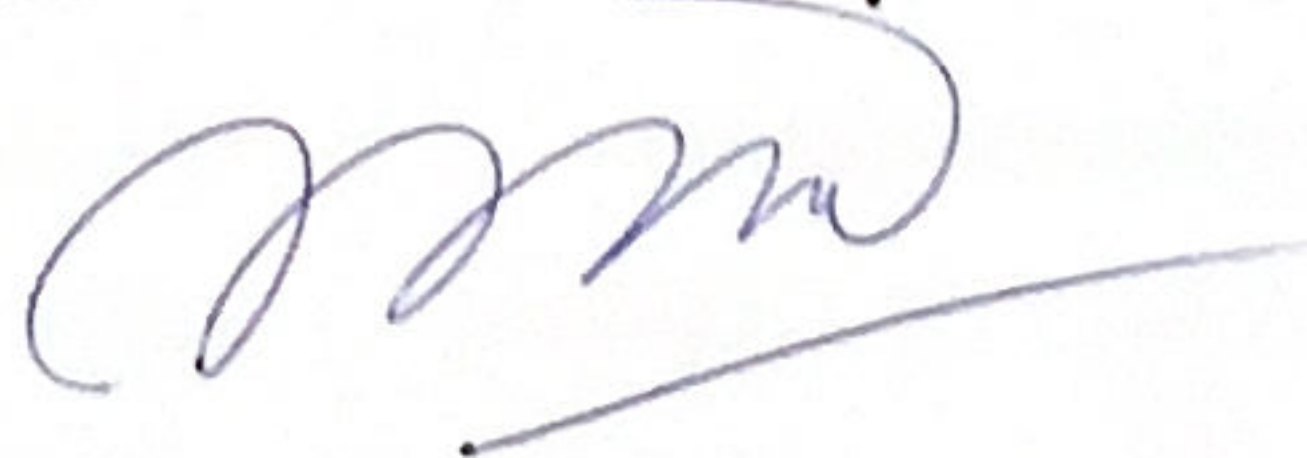
II.2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian các môn chung bắt buộc: 210 giờ
- Thời gian học các môn đào tạo nghề: 2340 giờ. Trong đó:
 - + Thời gian học các môn chung bắt buộc: 1800 giờ
 - + Thời gian học tự chọn: 540 giờ
 - + Thời gian học lý thuyết: 502 giờ
 - + Thời gian học thực hành: 1838 giờ

II.3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1200 giờ

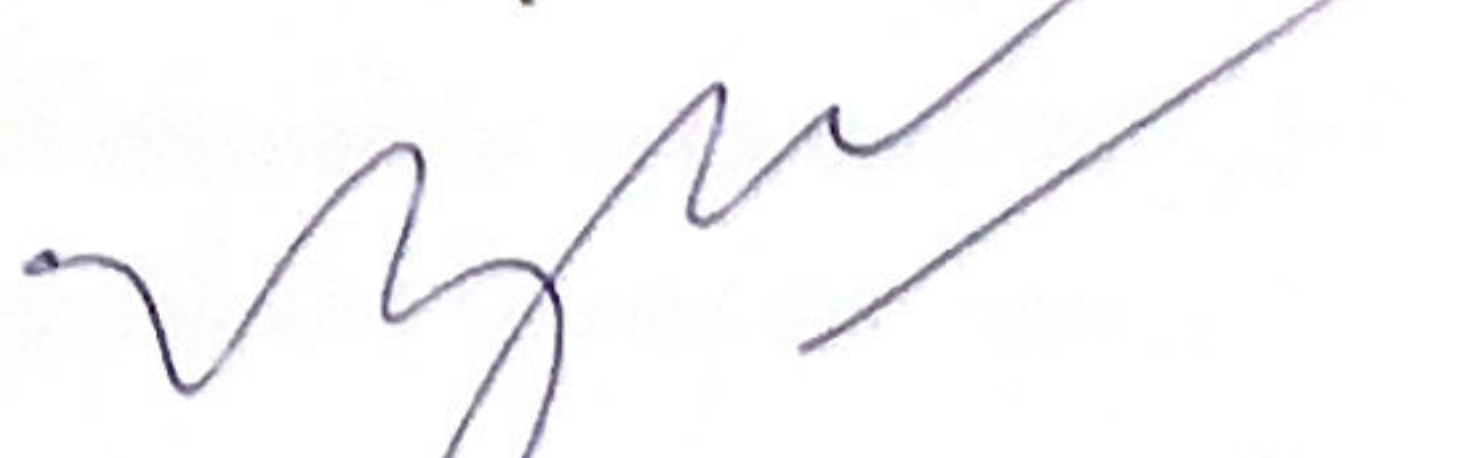
(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo trong Chương trình khung giáo dục trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập và các môn học theo logic sư phạm đảm bảo người học có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả)

TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO VÀ KHẢO THÍ



ThS. Nguyễn Thị Minh Hiếu

HIỆU TRƯỞNG



ThS. Trần Phương

TP.Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 08 năm 2023

BẢNG PHÂN PHỐI GIỜ HỌC LỚP KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN - KHÓA 26
NIÊN KHÓA: 2023 - 2025

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				HỌC KỲ 1	HỌC KỲ 2	HỌC KỲ 3	HỌC KỲ 4
		Tổng số	Trong đó						
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra				
I	Các môn học chung	210	106	87	17	x			
1	Pháp luật	15	10	4	1	x			
2	Chính trị	30	22	6	2	x			
3	Giáo dục thể chất	30	3	24	3	x			
4	Giáo dục quốc phòng-An ninh	45	28	13	4	x			
5	Tin học	30	13	15	2	x			
6	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5	x			
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1800	345	1367	88				
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	105	70	27	8				
7	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2		x		
8	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6		x		
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1695	275	1304	80				
9	Ngoại ngữ chuyên ngành	210	60	120	30		x		
10	Quản trị tác nghiệp	45	43	-	2		x		
11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	45	42	-	3		x		
12	Sinh lý dinh dưỡng	45	43	-	2			x	
13	Chế biến món ăn	570	87	440	43		x		
14	An toàn lao động - và an toàn VSTP	45	43		2		x		
15	Nhập môn bếp	15	4	11		x			
16	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	15	3	13	2		x		
17	Kỹ thuật cắt tỉa	30	5	23	2		x		
18	Lý thuyết chế biến món ăn và thức uống	30	28		2		x		
19	Quản trị bếp	30	28		2			x	
20	Nghệ vụ bếp Âu	140	36	78	6			x	
21	Nghệ vụ bếp Á	140	36	78	6			x	
22	Nghệ vụ bếp Việt Nam	140	36	78	6			x	
23	Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở	780	-	780	-	x	x	x	x
III	Các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn	540	157	325	58				
24	Văn hóa ẩm thực	45	15	27	3				x
25	Xây dựng thực đơn	45	15	25	5				x
26	Hạch toán định mức	45	27	15	3				x
27	Nghệ vụ nhà hàng	135	43	81	11	x			

28	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	225	42	150	33				x
29	Môi Trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3				x
	Tổng cộng	2550	608	1779	163				
IV	Các môn bổ trợ	445	120	316	11				
1	Kỹ năng truyền thông	30	13	15	2	x			
2	Phong thủy trong ngành bếp	30	19	9	2		x		
3	Kỹ năng sinh hoạt công đồng - Múa hát tập thể	45	15	27	3			x	
4	Kỹ năng giải quyết than phiền - Phàn nàn	30	30	0	2	x			
5	Thực hành Tiếng Việt	30	30	0		x			
6	Kỹ năng tạo mối quan hệ	30	13	15	2				x
7	Kiến tập	100		100			x		x
8	Thực tập	150		150					x
V	KIỂM TRA KẾT THÚC MÔN HỌC, MODUN VÀ THI TỐT NGHIỆP								
V.1	Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, modun								
	+ Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành								
	+ Thời gian kiểm tra: + Lý thuyết: Không quá 120 phút								
	+ Thực hành: Không quá 8 giờ								
V.2	Thi tốt nghiệp								
	Môn thi		Hình thức thi		Thời gian thi				
1	Chính trị		Viết		120 Phút				
2	Kiến thức, kỹ năng nghề								
	+ Lý thuyết nghề: Quản trị tác nghiệp		Viết		180 Phút				
	+ Thực hành nghề: Chế biến món ăn		Bài thi thực hành		24 giờ				

TP. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 08 năm 2023

TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO VÀ KHẢO THÍ



ThS. Nguyễn Thị Minh Hiếu



HIỆU TRƯỞNG

ThS. Trần Phương