

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH & XÃ HỘI  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ NGHỆ II

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập- Tự do- Hạnh phúc

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP TC "CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG" \f C \I "1"**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 138/QĐ-CDKNII ngày 20 tháng 08 năm  
2024 của Hiệu trưởng Trường Cao Đẳng Kỹ Nghệ II)

**Tên nghề** : **KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**Mã nghề** : **5810207**

**Trình độ đào tạo** : Trung cấp

**Bằng cấp sau tốt nghiệp**: Bằng Trung cấp

**Đối tượng tuyển sinh** : Tốt nghiệp trung học cơ sở.

**Thời gian khóa học** : 2 năm (4 học kỳ)

**Giới thiệu chương trình/mô tả nghề đào tạo**

Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề kỹ thuật, bao gồm nhiều vị trí làm việc khác nhau: Từ phụ bếp đến vị trí tổng bếp trưởng. Các nhân viên này trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; sơ chế cắt thái các loại nguyên liệu thực phẩm, chế biến nước dùng; chế biến sốt; chế biến các món ăn và món tráng miệng ... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến quản lý: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; ... trong bộ phận chế biến.

**2. Mục tiêu đào tạo:**

**2.1. Mục tiêu chung**

- Thực hiện được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- Thực hiện được việc trình bày sản phẩm, giới thiệu sản phẩm và giao tiếp tốt với khách hàng trong quá trình phục vụ khách hàng.
- Xây dựng được tính tự tin trong xử lý công việc;

- Tuân thủ các quy trình chế biến trong việc chọn nguyên liệu phù hợp, đảm bảo về giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Tuân thủ các quy trình an toàn, phòng chống cháy, nổ trong quá trình làm việc tại bộ phận chế biến.

## **2.2. Mục tiêu cụ thể:**

- 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...;

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường, an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

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

- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

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

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc.

- Tìm được việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

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

## **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:

- + Bếp sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1-5 sao);
- + Bếp Á (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp Âu (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp salad và đồ nguội (khách sạn 1-5 sao)

+ Bếp bánh (khách sạn 1-5 sao)

+ Bếp tiệc (khách sạn 1-5 sao)

#### 4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Số lượng môn học, mô đun: 20

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương : 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1155 giờ

- Khối lượng lí thuyết: 378 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 964 giờ; kiểm tra, đánh giá: 68 giờ.

#### Tổng hợp các năng lực của nghề<sup>1</sup>:

TT	Mã số	Tên đơn vị năng lực
<b>I.</b>	<b>Các năng lực cơ bản</b>	
1	CB01	Thực hiện các quy định nơi làm việc
2	CB02	Bảo đảm an toàn và an ninh tại nơi làm việc
3	CB03	Làm việc theo nhóm hiệu quả
4	CB04	Sử dụng phương tiện, công cụ cơ bản có liên quan
5	CB05	Duy trì kiến thức ngành nghề
<b>II.</b>	<b>Các năng lực chung</b>	
1	CC01	Đông phục và vệ sinh cá nhân
2	CC02	Chuẩn bị vào ca làm việc
3	CC03	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp
4	CC04	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho
5	CC05	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy
6	CC06	Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà

<sup>1</sup> Các nghề dựa theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia cho từng nghề tương ứng.

		bếp
7	CC07	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
8	CC08	Kết thúc ca làm việc
<b>III.</b>	<b>Các năng lực chuyên môn</b>	
1	CM01	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản.
2	CM02	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản.
3	CM03	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại súp cơ bản.
4	CM04	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản.
5	CM05	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt cơ bản
6	CM06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món gia cầm cơ bản.
7	CM07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món cá cơ bản.
8	CM08	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món nhuyễn thể và giáp xác cơ bản.
9	CM09	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản.
10	CM10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột.
11	CM11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng.
12	CM12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản.
13	CM13	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.

14	CM14	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng cơ bản.
15	CM15	Chế biến và hoàn thiện các loại xốt cơ bản.
16	CM16	Chế biến và hoàn thiện các loại súp cơ bản.
17	CM17	Chế biến và hoàn thiện các loại món ăn từ rau, củ, quả cơ bản.
18	CM18	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thịt.
19	CM19	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ gia cầm.
20	CM20	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ cá.
21	CM21	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nhuyễn thể và giáp xác.
22	CM22	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nội tạng.
23	CM23	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ tinh bột.
24	CM24	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ trứng.
25	CM25	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản.
26	CM26	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
27	CM27	Chế biến và hoàn thiện các món xa lát.
28	CM28	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mì.
29	CM29	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh ga tô và kem cơ bản.
30	CM30	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn tay cầm (Canapés) và cốc tai (Cocktail) cao cấp.
31	CM31	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn nguội cao cấp tổng hợp.
32	CM32	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường.
33	CM33	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ so cô la

		(Chocolate)
34	CM34	Thực hiện các quy định về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp.
35	CM35	Áp dụng Du lịch có trách nhiệm trong hoạt động kinh doanh ăn uống.

## 6. 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/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>11</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
501900901	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
501900902	Pháp luật	1	15	9	5	1
501900903	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
501900904	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
501900905	Tin học	2	45	15	29	1
501900906	Tiếng anh	3	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>44</b>	<b>1155</b>	<b>284</b>	<b>816</b>	<b>55</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
502430907	Tổng quan ngành nghề	2	30	28	0	2
502430908	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	0	2
502430909	Thương phẩm và an toàn trong chế biến	2	30	28	0	2

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
<b>II.2</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>38</b>	<b>1065</b>	<b>200</b>	<b>816</b>	<b>49</b>
502430810	Trình bày và trang trí món ăn	3	75	15	55	5
502430811	Chế biến món ăn Việt Nam	4	105	15	85	5
502430812	Chế biến món ăn Á	3	75	15	55	5
502430813	Chế biến món Âu	3	75	15	55	5
502430814	Chế biến bánh và các món tráng miệng Âu- Á	3	75	15	55	5
502430815	Chế biến bánh và các món tráng miệng Việt Nam	3	75	15	55	5
502430816	Phục vụ nhà hàng	2	45	15	28	2
502430817	Pha chế và phục vụ đồ uống	2	45	15	28	2
502430918	Tiếng anh giao tiếp	4	90	25	60	5
502430919	Tiếng anh chuyên ngành	4	75	40	30	5
502430820	Thực tập tốt nghiệp	7	330	15	310	5
	<b>Tổng cộng</b>	<b>55</b>	<b>1410</b>	<b>378</b>	<b>964</b>	<b>68</b>

## 7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

### 7.1. Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học chung bắt buộc;

Các môn học chung được thực hiện theo quy định hiện hành. Hình thức giảng dạy các môn học giáo dục chính trị, pháp luật, tin học được áp dụng đào tạo hình thức kết hợp trực tuyến - trực tiếp hoặc trực tiếp hoặc trực tuyến, gồm:

- Giáo dục chính trị - theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội.
- Pháp luật - theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục thể chất - theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục quốc phòng và an ninh - theo Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tin học - theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tiếng anh - theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

**7.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa;**

Căn cứ vào điều kiện cụ thể tổ chức hoạt động ngoại khoá, các hoạt động ngoại khoá được tổ chức theo từng mô đun phù hợp với nội dung đào tạo vào các học kỳ hoặc từng sự kiện trong năm của nhà trường cụ thể như sau:

<b>STT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Thời gian</b>
1	Các hoạt động thể dục, thể thao.	Ngoài giờ học lý thuyết, thực hành và thực tập.
2	Văn hoá, văn nghệ. Qua các phương tiện thông tin đại chúng và sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày. Trong các sự kiện của Nhà trường như: Hội diễn văn nghệ chào

		mừng ngày Nhà giáo Việt Nam 20-11, các giải cấp trường, ...
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 hoặc vào các dịp lễ, đặc biệt của Đoàn, Đảng, Nhà Trường.
5	Để giáo dục truyền thống dân tộc, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội Trường tổ chức cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương.	Mỗi học kỳ.
6	Để học sinh, sinh viên có nhận thức đủ về nghề nghiệp đang theo học, Khoa/Trường tổ chức bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số xưởng, nhà máy sản xuất.	Mỗi học kỳ hoặc theo nội dung từng môn học và điều kiện cụ thể.

### **7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun;**

#### **7.3.1. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ môn học, mô đun;**

- Do giáo viên, giảng viên giảng dạy môn học, mô-đun quyết định. Việc kiểm tra bằng hình thức tự luận, viết, vấn đáp, tiểu luận, thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

- Việc kiểm tra bằng hình thức trực tuyến đối với các nội dung thực hành chỉ áp dụng khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin và phải bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và được Hiệu trưởng quyết định;
- Mỗi một môn học, mô-đun có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ. **Môn học lý thuyết 15 tiết/1 điểm kiểm tra; Môn học thực hành hoặc tích hợp từ 30-45 tiết/1 điểm kiểm tra.** Điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân.

### **7.3.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun;**

- Đề thi kết thúc môn được bộ phận khảo thí in ấn, nhân bản đảm bảo số lượng cho người học dự kiểm tra kết thúc môn học (theo mã đề đã được xác định).
- Trước giờ kiểm tra kết thúc môn học giảng viên/giáo viên coi thi kết thúc môn nhận đề thi kết thúc môn tại bộ phận khảo thí và tiến hành các thủ tục thi kết thúc môn học theo quy định.
- Thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun theo đúng quy định trong tiến độ đào tạo đã phê duyệt theo từng năm học;
- Trước khi kiểm tra kết thúc môn học, mô đun, giáo viên bộ môn phải nhập điểm trên phần mềm đào tạo đủ số lần kiểm tra định kỳ, kiểm tra thường xuyên;
- Sau khi kết thúc môn học/mô đun 01 tuần, giảng viên/giáo viên giảng dạy phải hoàn tất nhập điểm trên phần mềm và nộp kết quả điểm về phòng đào tạo.

### **7.4. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế**

- Người học phải học hết chương trình đào tạo theo nghề đã đăng ký học tập và các điều kiện hoàn thành học phí, hồ sơ đầu vào, điểm rèn luyện học tập của khóa học.
- Người học dự thi tốt nghiệp bao gồm: **Lý thuyết chuyên môn; Thực hành.**

<b>STT</b>	<b>Môn thi</b>	<b>Hình thức thi</b>	<b>Thời gian thi</b>
------------	----------------	----------------------	----------------------

1	Lý thuyết chuyên môn	Viết, trắc nghiệm	Không quá 180 phút.
2	Thực hành	Bài thi thực hành	Không quá 24 giờ.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, **cấp bằng tốt nghiệp trung cấp** theo quy định của trường.

**7.5. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến;**

- Đào tạo trực tuyến là hình thức dạy học cho phép thực hiện một phần hoặc toàn bộ nội dung môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng trên môi trường internet để thay thế việc dạy học trực tiếp tại các địa điểm đào tạo của nhà trường.
- Thời gian giảng dạy, học tập bằng hình thức trực tuyến được thực hiện linh hoạt tùy theo điều kiện và hoàn cảnh thực tế của từng trường, do hiệu trưởng quyết định.

**5. Tài liệu tham khảo:**

- Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTĐBXH ngày 19/02/2024 về Quy định qui trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;
- Thông tư số 26/2020/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/12/2020 về Ban hành danh mục ngành, nghề đào tạo cấp IV trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;
- Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội qui 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;
- Thông tư 04/2023/TT-BLĐTĐBXH ngày 15/06/2023 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTĐBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội 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;

- Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15/01/2014 của Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch về việc ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề thuộc nhóm nghề du lịch;
- Thông tư số 56/2015/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 24/12/2015 về việc hướng dẫn xây dựng, thẩm định và công bố tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;
- Thông tư số 16/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội ban hành ngày 06/09/2022 quy định về việc Ban hành Chương trình đào tạo về nghiệp vụ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia;
- Quyết định số 806/QĐ-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 14/07/2021 công bố tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;
- Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018 của 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;
- Bộ tài liệu VTOS nghiệp vụ chế biến món ăn do Bộ Văn hóa Thể dục và Du lịch, Tổng cục du lịch, Hà Nội 2015;
- Quyết định số 73/QĐ-CDKNII ngày 04/06/2024 Ban hành quy định xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**PGS.TS. Bùi Văn Hưng**