

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 486/QĐ-CDVHNT ngày 11 tháng 06 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật Nghệ An)

**Tên ngành, nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn

**Trình độ đào tạo:** Dạy nghề dưới 3 tháng

**Đối tượng tuyển sinh:** Người học có sức khỏe, độ tuổi từ 15 tuổi trở lên, có nhu cầu học nghề.

**Số lượng môn học đào tạo:** 03

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ đào tạo

### I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

#### 1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp

##### 1.1. 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; áp dụng được một số kiến thức nhất định khi thực hiện công việc và có thể tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn;

- Hiểu biết và có kiến thức về an toàn, vệ sinh lao động đối với công việc, vị trí làm việc và nơi làm việc.

##### 1.2. 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 vào công việc ở mức độ cơ bản;

- Người học làm được các công việc đơn giản hoặc công việc có tính lặp lại trong kỹ thuật chế biến món ăn và các kỹ năng cần thiết khác tương thích với nghề.

### 1.3. Thái độ nghề nghiệp:

- Rèn luyện cho người học sức khoẻ, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;

- Có khả năng tiếp nhận, ghi chép và chuyển thông tin theo yêu cầu trong quá trình chế biến món ăn; biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với công việc ở các vị trí làm việc xung quanh hoặc công việc có liên quan; chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc, món ăn của mình chế biến;

- Học viên có khả năng tìm việc làm và tự tạo việc làm cho mình hoặc có thể học trình độ cao hơn.

## 2. 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, và các công việc khác trong nhà bếp tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể.

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

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

- Thời gian đào tạo: 2 tháng
- Thời gian học tập: 8 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 135 giờ
- Thời gian ôn thi tốt nghiệp: 04 giờ

### 2. Phân bố thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học lý thuyết: 35 giờ
- Thời gian học thực hành: 100 giờ

### III. DANH MỤC MÔN HỌC/MÔ ĐUN ĐÀO TẠO NGHỀ, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

TT	Tên môn học	Thời gian học tập (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH0 1	Lý thuyết nghề chế biến món ăn	15	11	03	01
MĐ0 2	Kỹ thuật chế biến món ăn Á	60	10	50	
MĐ0 3	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	60	10	50	
	Ôn tập và thi cuối khóa	04			04
	<b>Tổng cộng</b>	<b>139</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>04</b>

### IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC/MÔ ĐUN ĐÀO TẠO:

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH:

#### 1. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết nghề	Vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 30 phút
2	Kỹ thuật chế biến món ăn	Thực hành	Không quá 120 phút

#### 2. Phương pháp và thang điểm đánh giá:

Điểm các môn thi tốt nghiệp được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân

### 3. Điều kiện tốt nghiệp:

Người học đảm bảo các điều kiện sau: Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập toàn khóa và điểm của mỗi môn thi tốt nghiệp đạt từ 5.0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

### 4. Các chú ý khác:

- Nên tổ chức lớp học vào thời điểm phù hợp;
- Trong quá trình tổ chức lớp học, cần mời thêm chuyên gia hoặc người có kinh nghiệm tham gia giảng dạy, hướng dẫn để chia sẻ kinh nghiệm với người học.

Vinh, ngày 11 tháng 06 năm 2024



ThS Lê Vũ Anh