

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

**Mã nghề:** 5810207

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

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

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo

Sau khi học xong chương trình này, người học có thể nắm bắt được các kiến thức lý thuyết chuyên môn về cách thức lựa chọn nguyên liệu, cách thức sơ chế, bảo quản nguồn nguyên vật liệu sẵn có. Hiểu rõ về các thành phần chất dinh dưỡng có trong nguyên liệu và quá trình trao đổi chất dinh dưỡng trong cơ thể. Lập kế hoạch xây dựng được thực đơn arlacare và thực đơn set menu phù hợp. Nắm vững các môn lý thuyết liên quan đến ngành du lịch, dịch vụ sản xuất chế biến món ăn. Thực hiện được các kỹ năng cơ bản từ kỹ năng cắt thái, cắt tía – Kỹ năng đứng bếp, chế biến thành thạo các món ăn đơn giản đến các món ăn nâng cao, các món ăn Á, Âu, chế biến được các món ăn tráng miệng, các món bánh một cách thành thạo, nhuần nhuyễn, tư duy và sáng tạo. Rèn luyện thể chất, tính kỷ luật trong công việc, luôn sạch sẽ, gọn gàng trong quá trình chế biến món ăn, đảm bảo các quy tắc an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 20
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 61 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1490 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 396 giờ. Thực hành: 1019 giờ; kiểm tra: 75 giờ.

### 3. Nội dung chương trình:

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>49</b>	<b>1235</b>	<b>302</b>	<b>871</b>	<b>62</b>
<b>II.1</b>	<b>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</b>	<b>19</b>	<b>285</b>	<b>182</b>	<b>88</b>	<b>15</b>
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28		2
MH 08	Quản trị tác nghiệp	2	30	20	9	1
MH 09	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	25	3	2
MH 10	Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45	30	13	2
MH 11	Văn hoá ẩm thực	3	45	35	8	2
MH 12	Hạch toán định mức	3	45	27	15	3
MH 13	Ngoại ngữ chuyên ngành	4	60	17	40	3
<b>II.2</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên ngành</b>	<b>30</b>	<b>950</b>	<b>120</b>	<b>783</b>	<b>47</b>
MĐ 14	Kỹ thuật cắt tĩa trang trí món ăn	3	75	15	55	5
MĐ 15	Chế biến món Á	6	180	20	145	15
MĐ 16	Chế biến món ăn Âu	5	160	15	135	10
MĐ 17	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	5	120	30	80	10
MĐ 18	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MĐ 19	Nghiệp vụ nhà hàng	4	120	20	95	5
MH 20	Thực hành chế biến món ăn tại cơ sở	5	250	5	245	
	<b>TỔNG CỘNG</b>	<b>61</b>	<b>1490</b>	<b>396</b>	<b>1019</b>	<b>75</b>