

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 257 /QĐ- CDCT ngày 27 tháng 4 năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương Miền Trung)

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề:

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 3 năm

Nội dung chương trình

- Các môn học chung, môn học/ mô đun đào tạo nghề:

Mã MH, MĐ	Tên Môn học, Mô đun	Số TC	Thời gian học tập (giờ)					
			Tổng số tiết	Lý thuyết	Thực hành	Thi, Kiểm tra	Đào tạo tại DN	Số tiết tại DN
I	Các môn học chung	29	655	181	421	53		
I.1	Môn học chung/điều kiện	14	300	63	220	17		
21.00.1.01	Pháp luật 1	1	15	9	5	1		
21.00.1.02	Pháp luật 2	1	15	9	5	1		
21.00.2.01	Chính trị 1	2	30	15	13	2		
21.00.2.02	Chính trị 2	2	45	15	28	2		
21.00.3.01	Tin học	3	75	15	57	3		
21.00.4.01	Anh văn 1	2	45	0	42	3		
21.00.4.02	Anh văn 2	2	45	0	42	3		
21.00.4.03	Anh văn 3	1	30	0	28	2		
I.2	Môn học đào tạo kỹ năng	15	355	118	201	36		
21.00.05	Tư duy sáng tạo	2	30	5	22	3		
21.00.06	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	16	10	4		
21.00.07	Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên	2	45	17	25	3		
21.00.08	Công dân toàn cầu	3	60	30	26	4		
21.00.09	Kỹ năng mềm	2	30	10	18	2		
21.00.10	Kỹ năng phát triển bản thân	4	160	40	100	20		
II	Các môn học đào tạo nghề	55	1515	341	1122	52		
II.1	Các môn lý thuyết nghề	8	135	101	28	6		

MH11	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2		
MH11	Tâm lý và kỹ năng ứng xử khách du lịch	3	60	30	28	2		
MH12	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2		
II.2	Các môn học, mô đun thực hành/ tích hợp nghề	37	930	240	644	46		
MH13	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2		
MH14	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2		
MH15	Kỹ thuật cắt tía và trang trí	2	45	15	28	2		
MH16	Chế biến món bánh	2	45	15	28	2		
MH17	Chế biến tráng miệng	2	45	15	28	2		
MH18	Kỹ thuật cắt thái xúc chảo	2	45	15	28	2		
MH19	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt 1	4	90	30	54	6		
MH20	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt 2	4	90	30	54	6		
MH21	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	2	45	15	28	2		
MH22	Kiến tập tại khách sạn, resort, khu du lịch	4	180	0	174	6		
MH23	Thực hành chế biến món chay	4	90	30	54	6		
MH24	Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm	2	45	15	28	2		
MH25	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	5	120	30	84	6		
II.3	Thực tập doanh nghiệp	10	450	0	450	0		
MH26	Thực tập chế biến món ăn	10	450	0	450	0		
III	Các môn học, mô đun tự chọn (nếu có)	8	180	60	112	8		
MH27	Kế toán định mức	3	75	15	56	4		
MH28	Văn hóa ẩm thực	3	60	30	28	2		
MH29	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	15	28	2		
Cộng		92	2350	582	1655	113		

3.2. Các môn học điều kiện:

Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Thi/ Kiểm tra
ĐK 01	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
ĐK 02	Giáo dục thể chất 1	1	30	5	23	2
ĐK 03	Giáo dục thể chất 2	1	30	5	23	2
CỘNG		5	135	46	81	8