

# TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUỐC TẾ PEGASUS



## Thông tin

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO SƠ CẤP CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÀ LÀM BÁNH

Tháng 12 năm 2023

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

## SƠ CẤP CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÀ LÀM BÁNH

### I. Giới thiệu

Chương trình đào tạo sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh được thiết kế nhằm giúp học viên sau khóa học có khả năng thực hiện được các quy trình chế biến món ăn và làm bánh cơ bản tại các bếp nhà hàng, khách sạn một cách chính xác, chuyên nghiệp, đáp ứng được các yêu cầu và kỳ vọng của khách hàng theo các xu hướng ẩm thực quốc tế.

Để đáp ứng các yêu cầu trình độ từ mức độ cơ bản đến chuyên sâu, Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus xây dựng chương trình sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh với 3 bậc theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam như sau:

- Chế biến món ăn và làm bánh bậc 1;
- Chế biến món ăn và làm bánh bậc 2;
- Chế biến món ăn và làm bánh bậc 3

Chương trình được xây dựng dựa trên tham chiếu các chương trình của Úc, ASEAN và tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam VTOS. Nội dung học tập tích hợp đầy đủ các kiến thức và kỹ năng trong chuẩn bị và chế biến các món ăn, bánh từ cơ bản đến nâng cao với thời lượng thực hành lên đến trên 70% chương trình học.

Bên cạnh đó, chương trình còn thiết kế mang tính liên thông, học viên có thể tiếp tục học tập tích lũy các nội dung ở bậc cao hơn để tiếp tục con đường học tập của mình. Ngoài các nội dung chuyên môn nghiệp vụ, mô đun Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực được xây dựng cho trình độ sơ cấp bậc 2 và bậc 3 giúp học viên nâng cao khả năng sử dụng tiếng Anh trong môi trường nghề bếp quốc tế.

Trọng tâm của 3 bậc trình độ trong chương trình sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh gồm:

**Bậc 1:** Học viên sẽ được tiếp cận các nội dung cốt lõi trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sử dụng các thiết bị, dụng cụ nhà bếp và thực hiện các phương pháp chế biến cơ bản

**Bậc 2:** Ngoài các nội dung đã được học ở bậc 1, học viên sẽ được tiếp cận thêm các nội dung sâu hơn trong chế biến chuyên biệt các loại nước dùng, nước sốt, súp, rau củ, tinh bột cũng như các sản phẩm làm từ bột bánh và men nở.

**Bậc 3:** Ngoài các nội dung đã học ở bậc 2, học viên sẽ được bổ sung thêm các nội dung chuyên đề sâu hơn về chế biến các món ăn từ gia cầm, thịt, hải sản cũng như hoàn thành các loại bánh ngọt và các món tráng miệng

Sau thời gian học tập tại trường, học viên sẽ có 320 giờ để thực hành, rèn luyện, học hỏi và tích lũy kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở bếp của các nhà hàng, khách sạn 4-5 sao.

Chứng chỉ sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh cần thiết cho học viên đang mong muốn làm việc trong ngành dịch vụ nhà hàng, khách sạn, ẩm thực. Chứng chỉ này cũng phù hợp với sinh viên các ngành khác với mong muốn có thêm kỹ năng làm việc khi ra trường. Đối với người lao động đang đi làm trong các khách sạn thì chương trình này sẽ củng cố năng lực, định hướng cho sự phát triển nghề nghiệp và có thêm bằng cấp để bổ sung theo yêu cầu của doanh nghiệp mình.

## II. Thông tin Khóa học

Tên ngành, nghề đào tạo:	Kỹ thuật chế biến món ăn
Trình độ đào tạo:	Sơ cấp
Thời gian khai giảng:	Tháng 3/tháng 4 và tháng 9/tháng 10 hàng năm (ngày chính thức được thông báo khi đăng ký học).
Thời lượng:	Học tập tại trường 2 tháng (bậc 1), 3,5 tháng (bậc 2) và 5 tháng (bậc 3) và thời gian thực tập 320 giờ tại doanh nghiệp
Quy mô lớp học:	Tối đa 20 sinh viên/lớp.
Địa điểm khóa học:	Trực tiếp tại doanh nghiệp hoặc tại các cơ sở của Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus.
Đối tượng tuyển sinh:	Người đủ 15 tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp để học tập và làm nghề
Tiếng Anh đầu vào:	Học viên có trình độ tiếng Anh được ưu tiên nhưng không bắt buộc.
Tổng số mô đun học tập:	Bậc 1: 5; Bậc 2: 11, Bậc 3: 16.
Học phí:	Vui lòng xem phần học phí của Trường (theo năm học).
Chi phí khác:	Đồng phục học tập; các tài liệu học tập và dụng cụ học tập cá nhân của sinh viên.
Tổng số mô đun học tập:	Bậc 1: 5; Bậc 2: 10, Bậc 3: 15.
Số giờ đào tạo mỗi tuần:	Trung bình từ 12 đến 20 giờ/ tuần, tùy chương trình bậc đào tạo
Tổng số giờ đào tạo:	Bậc 1: 96 giờ (chưa bao gồm 320 giờ thực tập) Bậc 2: 270 giờ (chưa bao gồm 320 giờ thực tập) Bậc 3: 402 giờ (chưa bao gồm 320 giờ thực tập)
Phương thức giảng dạy:	Trực tiếp, hướng dẫn, thực hành và mô phỏng thực tế.
Phương pháp đào tạo:	Tiếp cận năng lực, chú trọng rèn luyện kỹ năng thực hành theo nhu cầu đa dạng và linh hoạt của thị trường lao động.
Ngôn ngữ giảng dạy:	Tiếng Việt.
Thực tập:	Thực tập tại khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp hoặc các nhà hàng phù hợp. Thực tập sinh có thể được hưởng lương nhưng không cam kết. Nhà trường xem xét sắp xếp đơn vị thực tập phù hợp nhất theo nguyện vọng và kết quả học tập của học viên.
Văn bằng khi tốt nghiệp:	Chứng chỉ sơ cấp Chế biến món ăn và làm bánh bậc 1 hoặc bậc 2 hoặc bậc 3 tương ứng chương trình học, do Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cấp theo quy định pháp luật Việt Nam, có giá trị quốc gia.
Cơ hội việc làm:	Có năng lực đảm nhiệm được vị trí nhân viên bếp tại các khách sạn nhà hàng; Có khả năng tự học và tiếp tục học lên trình độ cao hơn để đáp ứng yêu cầu cao hơn trong công việc.

## III. Các môn học

### Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 1

- 1 CCPFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
- 2 CCPCCC001 Sử dụng các thiết bị và dụng cụ chế biến
- 3 CCPCCC005 Chuẩn bị các món ăn bằng phương pháp chế biến cơ bản
- 4 CCPCCC003 Chế biến và trình bày bánh mì kẹp (sandwiches)
- 5 CCPIPL002 Thực hành tại doanh nghiệp/thực tập

## **Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 2**

- 1 CCPFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
- 2 CCPCCC001 Sử dụng các thiết bị và dụng cụ chế biến
- 3 CCPCCC005 Chuẩn bị các món ăn bằng phương pháp chế biến cơ bản
- 4 CCPCCC003 Chế biến và trình bày bánh mì kẹp (sandwiches)
- 5 CCPCCC006 Chuẩn bị các món khai vị và sa lát
- 6 CCPCCC007 Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và súp
- 7 CCPCCC008 Chế biến các món là từ rau, củ, trứng và tinh bột
- 8 CCPHPAT003 Chế biến các sản phẩm bột bánh
- 9 SITHPAT004 Chế biến các sản phẩm bánh từ men nở
- 10 CCPCEN102 Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực
- 11 CCPIPL002 Thực hành tại doanh nghiệp/thực tập

## **Chương trình đào tạo Chế biến món ăn và làm bánh – trình độ sơ cấp bậc 3**

- 1 CCPFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
- 2 CCPCCC001 Sử dụng các thiết bị và dụng cụ chế biến
- 3 CCPCCC005 Chuẩn bị các món ăn bằng phương pháp chế biến cơ bản
- 4 CCPCCC003 Chế biến và trình bày bánh mì kẹp (sandwiches)
- 5 CCPCCC006 Chuẩn bị các món khai vị và sa lát
- 6 CCPCCC007 Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và súp
- 7 CCPCCC008 Chế biến các món là từ rau, củ, trứng và tinh bột
- 8 CCPHPAT003 Chế biến các sản phẩm bột bánh
- 9 SITHPAT004 Chế biến các sản phẩm bánh từ men nở
- 10 CCPCCC012 Chế biến các món ăn từ gia cầm
- 11 CCPCCC014 Chế biến các món ăn từ thịt
- 12 CCPCCC013 Chế biến các món ăn từ hải sản
- 13 CCPPAT006 Chuẩn bị các món tráng miệng
- 14 CCPHPA001 Chế biến các loại bánh ngọt
- 15 CCPCEN102 Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực
- 16 CCPIPL002 Thực hành tại doanh nghiệp/thực tập

Để được công nhận tốt nghiệp và nhận chứng chỉ, học viên cần đáp ứng các điều kiện sau:

- Tích lũy và đạt yêu cầu 100% các môn học, mô đun theo quy định của chương trình (trong đó có yêu cầu học viên phải tham dự đủ số giờ học trực tiếp tối thiểu của mỗi môn học, mô đun; tham dự đủ và đạt các bài đánh giá theo quy định của Trường) và tham gia thực tập theo yêu cầu của chương trình đào tạo.
- Tuân thủ nội quy, quy định của nơi thực tập trong thời gian thực tập.
- Nếu sinh viên chấm dứt hợp đồng/thỏa thuận thực tập trước thời hạn mà không có lý do chính đáng hoặc bị tổ chức nhận thực tập chấm dứt hợp đồng vì lý do kỷ luật sẽ bị coi là không đủ điều kiện tốt nghiệp.
- Không vi phạm pháp luật, kỷ luật trong thời gian học tập và các quy định khác của Trường.