

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGÀNH, NGHỀ: 6810207
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 626/QĐ-CDNCN, ngày 22/7/2024
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Công nghiệp Hà Nội)*

Hà Nội - 2025

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;

Thời gian đào tạo: 03 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề

Sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được đào tạo nền tảng kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng và thực phẩm, cách kết hợp các loại thực phẩm sao cho món ăn độc đáo, hấp dẫn; phương pháp quản lý, tổ chức, vận hành các mô hình nhà bếp trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn... Ngành kỹ thuật chế biến món ăn giúp sinh viên có khả năng sáng tạo ra các công thức nấu ăn khác nhau phù hợp với khẩu vị của từng người thông qua kỹ năng phân tích chế biến.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn nhằm đào tạo nhân lực kỹ thuật làm việc trong ngành Quản trị nhà hàng, khách sạn và chế biến món ăn. Sinh viên tốt nghiệp chương trình đào tạo này có khả năng làm việc độc lập; tổ chức làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cao; có sức khỏe, đạo đức, ý thức kỷ luật cao. Chương trình trang bị và cung cấp các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống, tổ chức, chế biến các món ăn tại khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác ...

2.2. Mục tiêu cụ thể:

a) Về kiến thức

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- 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...;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;
- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;
- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;
- Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

b) Về kỹ năng

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;
- Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;
- Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;
- Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:
 - + Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;
 - + Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;
 - + Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;
 - + Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;
 - + Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.
- Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;
- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;
- Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;
- 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, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

c) Về mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;
- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

3. Vị trí việc làm sau 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:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính salad và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2490 giờ/90 tín chỉ.
- Số lượng môn học, mô đun: 32.
- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ/19 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2055 giờ/71 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 553 giờ ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1370 giờ; kiểm tra: 132 giờ.

5. Tổng hợp năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Thực hiện các quy định nơi làm việc
2	NLCB-02	Bảo đảm an toàn và an ninh nơi làm việc
3	NLCB-03	Phối hợp làm việc theo nhóm hiệu quả
4	NLCB-04	Sử dụng phương tiện, công cụ cơ bản có liên quan
5	NLCB-05	Duy trì kiến thức ngành, nghề
II	Năng lực cốt lõi	
II.1	Năng lực cốt lõi	
1	NLCL-01	Chuẩn bị khu làm việc chuyên nghiệp
2	NLCL-02	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho
3	NLCL-03	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy
4	NLCL-04	Sử dụng và bảo quản thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
5	NLCL-05	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
6	NLCL-06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại nước dùng cơ bản
7	NLCL-07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại xốt cơ bản
8	NLCL- 08	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại súp cơ bản
9	NLCL- 09	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món ăn cơ bản
10	NLCL- 10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món thịt cơ bản
11	NLCL- 11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món gia cầm cơ bản
12	NLCL- 12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món cá cơ bản
13	NLCL- 13	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại món nhuyễn thể và giáp xác cơ bản
14	NLCL- 14	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản
15	NLCL- 15	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho món ăn cơ bản từ tinh bột.
16	NLCL- 16	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các món ăn cơ bản từ trứng
17	NLCL- 17	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các loại bánh cơ bản
18	NLCL- 18	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cơ bản cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản
19	NLCL- 19	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng cơ bản
20	NLCL- 20	Chế biến và hoàn thiện các loại xốt cơ bản
21	NLCL- 21	Chế biến và hoàn thiện các loại súp cơ bản
22	NLCL- 22	Chế biến và hoàn thiện các loại món ăn từ rau, củ, quả cơ bản
23	NLCL- 23	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thịt

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
24	NLCL- 24	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ gia cầm
25	NLCL- 25	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ cá
26	NLCL- 26	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nhuyễn thể và giáp xác
27	NLCL- 27	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nội tạng
28	NLCL- 28	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ tinh bột
29	NLCL- 29	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản
30	NLCL- 30	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản
31	NLCL- 31	Chế biến và hoàn thiện các món xa lát
32	NLCL- 32	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ
33	NLCL- 33	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh gatô và kem cơ bản
34	NLCL- 34	Thực hiện các quy định về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp
II.3	Năng lực nâng cao (môn chuyên ngành)	
1	NLNC-01	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn tay cầm và cốc tai cao cấp
2	NLNC-02	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn nguội cao cấp tổng hợp
3	NLNC-03	Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột, hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường
4	NLNC-04	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la
5	NLNC-05	Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp
6	NLNC-06	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trong bếp
7	NLNC-07	Lập kế hoạch quản lý hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm tại bếp
8	NLNC-08	Quản lý nhân sự và đào tạo nhân viên tại bếp
9	NLNC-09	Kiểm soát đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm bếp
10	NLNC-10	Quản lý tài sản, công cụ, dụng cụ bếp
11	NLNC-11	Kiểm soát tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
12	NLNC-12	Kiểm soát chi phí, doanh thu và lợi nhuận của hoạt động chế biến tại bếp
13	NLNC-13	Xác định nhu cầu phát triển của nhân viên
14	NLNC-14	Xử lý khiếu kiện của nhân viên và giải quyết vấn đề
15	NLNC-15	Áp dụng du lịch trách nhiệm trong hoạt động kinh doanh ăn uống
16	NLNC-16	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng
17	NLNC-17	Dự toán ngân sách
18	NLNC-18	Tuyển dụng, lựa chọn, giữ nhân viên và lập kế hoạch nhân sự

6. Nội dung chương trình

Mã MH	Ghi chú	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I. Các môn học chung			19	435	157	255	23
6Q2601	MH	Chính trị	5	75	41	29	5
6Q2602	MH	Pháp luật	2	30	18	10	2
6Q2603	MH	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
6Q2604	MH	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
6Q2605	MH	Tin học	3	75	15	58	2
6Q2606	MH	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	120	42	72	6
II. Các môn học đào tạo chuyên môn ngành, nghề			71	2055	553	1370	132
II.1. Các môn học cơ sở			13	225	131	79	15

Mã MH	Ghi chú	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
6Q2607	MH	An toàn lao động	1	30	12	16	2
6Q2608	MĐ	Kỹ năng mềm	1	30	10	18	2
6Q2609	MH	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	20	8	2
6Q2610	MH	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong nhà hàng, khách sạn	2	30	20	8	2
6Q2611	MH	Văn hóa ẩm thực	2	30	20	8	2
6Q2612	MH	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	30	13	2
6Q2613	MH	Hạch toán định mức	2	30	20	8	3
II.2. Các môn học, mô đun chuyên môn			56	1800	415	1266	119
6Q2614	MH	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	30	13	2
6Q2615	MH	Xây dựng thực đơn	3	45	30	13	2
6Q2616	MH	Cơ sở kỹ thuật chế biến thực phẩm	3	45	30	13	2
6Q2617	MĐ	Quản trị tác nghiệp	2	45	15	28	2
6Q2618	MĐ	Nghiệp vụ nhà hàng	2	60	15	40	5
6Q2619	MĐ	Thao tác kỹ thuật trong chế biến thực phẩm	3	90	10	70	10

Mã MH	Ghi chú	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
6Q2620	MĐ	Cắt tỉa và trang trí bàn tiệc	3	90	20	60	10
6Q2621	MĐ	Chế biến món ăn Việt	5	180	20	150	10
6Q2622	MĐ	Chế biến món ăn Á	3	90	20	60	10
6Q2623	MĐ	Chế biến món ăn Âu	4	120	20	90	10
6Q2624	MĐ	Chế biến món ăn Nhật	3	90	20	60	10
6Q2625	MĐ	Chế biến món tráng miệng	1	30	5	22	3
6Q2626	MĐ	Chế biến bánh Á và Âu	2	60	15	40	5
6Q2627	MĐ	Pha chế đồ uống cơ bản	1	30	5	22	3
6Q2628	MĐ	Trải nghiệm và thực tập DN	8	360	80	265	15
6Q2629	MĐ	Thực tập tốt nghiệp	8	360	60	285	15
6Q2630	MĐ	Chế biến món ăn Chay	2	60	20	35	5
II.3. Mô đun, mô-đun tự chọn <i>(Chọn 2 trong nhóm sau)</i>			2	30	15	12	3
6Q2631	MH	Nghệp vụ lễ tân	2	30	15	12	3
6Q2632	MH	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	30	15	12	3

Mã MH	Ghi chú	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
Tổng cộng:			90	2490	718	1612	160

Lưu ý:

- Đối với các môn học, mô đun chuyên môn khối lượng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành phải đảm bảo tỷ lệ:

+ Lý thuyết chiếm từ 30% - 50%;

+ Thực hành, thực tập, thí nghiệm chiếm từ 50% - 70%.

- Thời gian kiểm tra, thi lý thuyết tính vào giờ lý thuyết; thời gian thi, kiểm tra, thi thực hành, tích hợp tính vào giờ thực hành.

- Đơn vị thời gian trong chương trình đào tạo: Thời gian học tập tính theo giờ và được quy ra đơn vị tín chỉ để xác định khối lượng học tập tối thiểu tương ứng theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Đơn vị thời gian trong chương trình đào tạo được tính quy đổi như sau:

+ Một giờ học lý thuyết là 45 phút, một giờ học thực hành/tích hợp/thực tập là 60 phút;

+ Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết; hoặc bằng 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận; hoặc bằng 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp. Thời gian người học tự học, tự chuẩn bị có hướng dẫn là điều kiện để người học có thể tiếp thu được kiến thức, kỹ năng của nghề nhưng không tính để quy đổi ra giờ, tín chỉ trong chương trình;

+ Số lượng tín chỉ trong mỗi môn học, mô đun và trong chương trình đào tạo được tính làm tròn là số nguyên, trường hợp không thể làm tròn thì có thể qui đổi thành số tín chỉ lẻ, thập phân;

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc gồm môn học Giáo dục an ninh quốc phòng; Tin học; Giáo dục thể chất; Pháp luật; Giáo dục chính trị và Tiếng Anh trình độ

Trung cấp, Cao đẳng thực hiện theo chương trình được ban hành tại Thông tư số 10/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 11/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 12/2018/TT-BTBXH, Thông tư số 13/2018/TT-BTBXH; Thông tư số 24/2018/TT-BTBXH ban hành ngày 26/9/2018 và Thông tư số 03/2019/TT-BTBXH ban hành ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục an ninh quốc phòng; Tin học; Giáo dục thể chất; Pháp luật; Giáo dục chính trị và Tiếng Anh trình độ Trung cấp, Cao đẳng.

7.2. Đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ.

- Lớp học được tổ chức theo từng môn học, mô-đun dựa vào đăng ký học tập của người học ở từng học kỳ. Hiệu trưởng quy định số lượng người học tối thiểu cho mỗi lớp học lý thuyết, thực hành đảm bảo điều kiện tổ chức đào tạo phù hợp với tình hình thực tiễn;

- Tùy điều kiện thực tế, một năm có thể tổ chức từ 2 - 3 học kỳ, gồm học kỳ chính và học kỳ phụ. Học kỳ chính là học kỳ bắt buộc phải học, mỗi học kỳ chính có ít nhất 15 tuần gồm thời gian thực học và thời gian thi. Học kỳ phụ không bắt buộc phải học, trong học kỳ phụ người học học các môn học, mô-đun chậm tiến độ ở học kỳ chính, hoặc học lại các môn học, mô-đun chưa đạt, hoặc để cải thiện điểm số, hoặc học vượt các môn học, mô-đun có ở các học kỳ sau nếu trong học kỳ phụ có lớp. Mỗi học kỳ phụ có ít nhất 6 tuần gồm thời gian thực học và thời gian thi.

7.3. Đào tạo theo niên chế.

Đào tạo theo niên chế được tổ chức theo năm học, một năm học có 2 học kỳ, mỗi học kỳ có ít nhất 15 tuần thực học cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô-đun. Ngoài hai học kỳ chính, hiệu trưởng xem xét quyết định tổ chức thêm kỳ học phụ để người học có điều kiện được học lại, học bù. Mỗi học kỳ phụ có ít nhất 4 tuần thực học cộng với thời gian thi kết thúc môn học, mô-đun.

7.4. Thời gian tổ chức giảng dạy, học tập tùy thuộc vào điều kiện và hoàn cảnh thực tế được quy định cụ thể trong quy chế đào tạo của trường, do Hiệu trưởng quyết định, đảm bảo các yêu cầu sau:

- Thời gian giảng dạy, học tập được thực hiện trong thời gian từ 06 giờ đến 22 giờ hàng ngày, bao gồm cả ngày thứ 7 và chủ nhật, trừ các nội dung học tập đặc thù phải giảng dạy ngoài thời gian này mới đủ điều kiện thực hiện.

- 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 nhà trường, do Hiệu trưởng quyết định.

+ Thời gian giảng dạy, thực hành, thực tập tại doanh nghiệp được thực hiện theo thỏa thuận giữa nhà trường và doanh nghiệp nhưng phải đảm bảo quy định của pháp luật về thời gian làm việc.

7.5. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường có thể bố trí cho sinh viên tham quan, học tập, trải nghiệm và thực tập doanh nghiệp, tham gia sản xuất trực tiếp tại doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, kinh doanh;

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho sinh viên tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 05 giờ đến 06 giờ và từ 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng, sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày, từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần).
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 định kỳ theo kế hoạch hoặc chuyên đề.
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun.

7.6. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun, thi tốt nghiệp và công nhận tốt nghiệp:

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 3 năm 2022, quy định về 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, Quy chế đào tạo hiện hành của Nhà trường.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Phạm Thị Hường