

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: 621/QĐ-CDNCN, ngày 25 tháng 5 năm 2026 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Công nghiệp Hà Nội)

Hà Nội - 2026

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Tín chỉ

Đối tượng tuyển sinh:

- Người có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông;
- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp và có giấy chứng nhận hoàn thành chương trình giáo dục phổ thông hoặc giấy chứng nhận đủ yêu cầu khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông hoặc đã học và thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông theo quy định.

Thời gian khóa học: Tối đa 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:

- Đào tạo nhân lực trình độ Cao đẳng ngành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp vững vàng và sức khỏe tốt;

- Có kiến thức nền tảng vững chắc về khoa học dinh dưỡng, văn hóa ẩm thực và quản trị dịch vụ;

- Có kỹ năng thực hành nghề nghiệp thành thạo, bao quát từ sơ chế, chế biến đa dạng các dòng ẩm thực đến quản lý vận hành bếp.

- Người học sau khi tốt nghiệp có tư duy đổi mới sáng tạo, có khả năng ứng dụng kỹ năng số, kinh tế số vào thực tiễn công việc; có năng lực làm việc độc lập, làm việc nhóm trong môi trường dịch vụ nhà hàng - khách sạn quốc tế và có khả năng tự học, liên thông lên các trình độ cao hơn.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- **Về Kiến thức:**

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước; kiến thức về giáo dục thể chất, quốc phòng an ninh, ngoại ngữ và tin học ứng dụng theo quy định.

+ Trình bày được đặc trưng văn hóa ẩm thực, các nguyên lý về sinh lý dinh dưỡng, hệ thống thương phẩm và các quy chuẩn cốt lõi về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Trình bày được kiến thức tổ chức, quản trị tác nghiệp khu vực bếp, hạch toán định mức nguyên vật liệu và quản lý chất lượng dịch vụ F&B.

+ Mô tả được quy trình và phương pháp đổi mới, phát triển sản phẩm ẩm thực đáp ứng thị hiếu thị trường.

- Về kỹ năng

+ Phân tích được kiến thức nền tảng về du lịch, khách sạn, tâm lý và kỹ năng giao tiếp đặc thù trong môi trường dịch vụ.

+ Phân tích nguyên lý, cơ sở kỹ thuật chế biến món ăn và các phương pháp xây dựng thực đơn khoa học.

+ Thực hiện thành thạo và chuẩn xác các thao tác kỹ thuật nền tảng trong chế biến thực phẩm; ứng dụng tốt kỹ năng cắt tỉa và trang trí bàn tiệc.

+ Chế biến hoàn thiện, đạt tiêu chuẩn chất lượng và thẩm mỹ đa dạng các dòng ẩm thực: Món ăn Việt, món Á, món Âu, món Chay, các loại bánh Á - Âu, món tráng miệng và pha chế đồ uống cơ bản.

+ Thiết kế, xây dựng được hệ thống thực đơn đa dạng, phù hợp với các mô hình kinh doanh và đối tượng thực khách.

+ Tính toán chính xác, hạch toán định mức chi phí nguyên vật liệu; tổ chức thực hiện và quản trị tác nghiệp hiệu quả tại bộ phận bếp, phối hợp nhịp nhàng với nghiệp vụ nhà hàng/lễ tân.

+ Nghiên cứu, thử nghiệm và phát triển các sản phẩm ẩm thực mới.

+ Ứng dụng thành thạo kỹ năng số, kiến thức kinh tế số vào việc tối ưu hóa quy trình làm việc, quản trị thông tin và tiếp cận khách hàng.

+ Sử dụng tiếng Anh chuyên ngành linh hoạt trong giao tiếp với khách hàng, đọc hiểu công thức chế biến món ăn và xử lý tài liệu chuyên môn.

+ Tuân thủ và thực hành tốt các tiêu chuẩn về an toàn lao động trong môi trường bếp công nghiệp.

- Về năng lực tự chủ trách nhiệm

+ Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm hiệu quả; chịu áp lực cao trong môi trường kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn.

- + Chủ động giải quyết các tình huống nghiệp vụ phức tạp, xử lý linh hoạt các sự cố phát sinh trong ca làm việc, đảm bảo sự hài lòng của khách hàng.
- + Có ý thức kỷ luật cao, tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm; có trách nhiệm với cộng đồng, bảo vệ môi trường và định hướng phát triển nghề nghiệp bền vững.
- + Có khả năng hướng dẫn, giám sát và đánh giá kỹ năng thực hành nghề của nhân sự cấp thấp hơn (phụ bếp, thực tập sinh).

3. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc tại bộ phận ẩm thực của nhà hàng, khách sạn, resort, trung tâm tiệc cưới, bếp ăn công nghiệp hoặc bếp trung tâm với các vị trí:

- Nhân viên Bếp chính/Tổ trưởng phân khu: Trực tiếp đứng thớt và phụ trách các khu vực chuyên biệt: bếp Việt, bếp Á, bếp Âu, bếp chay, bếp lạnh hoặc bếp bánh.
- Phụ bếp cao cấp: Chuẩn bị nguyên liệu và hỗ trợ vận hành ca trực.
- Nhân viên pha chế đồ uống.
- Nhân viên kiểm soát chi phí thực phẩm: Quản lý kho bếp, hạch toán định mức nguyên vật liệu.
- Ca trưởng Bếp.
- Bếp phó/Bếp phó điều hành.
- Bếp trưởng điều hành.
- Quản lý bộ phận Ẩm thực.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2520 giờ/96 tín chỉ.
- Số lượng môn học, mô đun: 32.
- Khối lượng các môn học chung: 19 tín chỉ/435 giờ.
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 77 tín chỉ/2085 giờ.
- Khối lượng lý thuyết: 762 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1598 giờ; kiểm tra: 160 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 lao động, vệ sinh và an ninh nơi làm việc
3	NLCB-03	Phối hợp làm việc nhóm hiệu quả trong môi trường bếp
4	NLCB-04	Giao tiếp nghề nghiệp và ứng xử với khách hàng, đồng nghiệp
5	NLCB-05	Sử dụng công nghệ thông tin và ứng dụng công nghệ số trong công việc
6	NLCB-06	Sử dụng ngoại ngữ cơ bản trong nghề kỹ thuật chế biến món ăn
7	NLCB-07	Duy trì và cập nhật kiến thức ngành, nghề
8	NLCB-08	Thực hiện tác phong nghề nghiệp và đạo đức nghề nghiệp
II		Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)
9	NLCL-01	Chuẩn bị khu vực làm việc tại bếp
10	NLCL-02	Thực hiện nhập, xuất và bảo quản nguyên liệu thực phẩm
11	NLCL-03	Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong bếp
12	NLCL-04	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn
13	NLCL-05	Thực hiện an toàn lao động và phòng chống cháy nổ trong bếp
14	NLCL-06	Chuẩn bị, sơ chế và cắt thái nguyên liệu thực phẩm
15	NLCL-07	Chuẩn bị nguyên liệu cho chế biến món ăn Việt Nam
16	NLCL-08	Chuẩn bị nguyên liệu cho chế biến món ăn Á
17	NLCL-09	Chuẩn bị nguyên liệu cho chế biến món ăn Âu
18	NLCL-10	Chuẩn bị nguyên liệu cho chế biến bánh và món tráng miệng

19	NLCL-11	Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và súp cơ bản
20	NLCL-12	Chế biến món ăn Việt Nam
21	NLCL-13	Chế biến món ăn Á
22	NLCL-14	Chế biến món ăn Âu
23	NLCL-15	Chế biến món ăn chay
24	NLCL-16	Chế biến bánh Á – Âu cơ bản
25	NLCL-17	Chế biến món tráng miệng và đồ nguội
26	NLCL-18	Pha chế đồ uống cơ bản
27	NLCL-19	Trang trí và trình bày món ăn
28	NLCL-20	Xây dựng thực đơn phù hợp với đối tượng khách
29	NLCL-21	Tính định lượng nguyên liệu và giá thành món ăn
30	NLCL-22	Kiểm tra và đánh giá chất lượng món ăn
31	NLCL-23	Phối hợp phục vụ khách ăn uống với các bộ phận liên quan
32	NLCL-24	Thực hiện quy trình chế biến món ăn theo tiêu chuẩn kỹ thuật
33	NLCL-25	Thực hiện thực tập nghề nghiệp tại doanh nghiệp
III		Năng lực nâng cao
34	NLNC-01	Tổ chức và điều hành công việc trong bộ phận bếp
35	NLNC-02	Quản trị tác nghiệp trong chế biến món ăn
36	NLNC-03	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chuẩn món ăn
37	NLNC-04	Phát triển sản phẩm món ăn mới
38	NLNC-05	Xây dựng thực đơn tiệc, buffet và set menu
39	NLNC-06	Kiểm soát chất lượng dịch vụ ăn uống
40	NLNC-07	Quản lý nguyên vật liệu, hàng hóa và tồn kho tại bếp

41	NLNC-08	Kiểm soát chi phí nguyên liệu và giá thành chế biến
42	NLNC-09	Tổ chức, giám sát nhân sự trong khu vực bếp
43	NLNC-10	Hướng dẫn và đào tạo nhân viên, học sinh thực tập
44	NLNC-11	Giải quyết tình huống phát sinh trong hoạt động chế biến
45	NLNC-12	Ứng dụng xu hướng ẩm thực hiện đại trong chế biến món ăn
46	NLNC-13	Áp dụng mô hình bếp xanh và phát triển bền vững trong kinh doanh ăn uống
47	NLNC-14	Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn HACCP/ISO
48	NLNC-15	Tổ chức hoạt động kinh doanh ăn uống quy mô nhỏ
49	NLNC-16	Ứng dụng công nghệ số trong quản lý và vận hành bếp
50	NLNC-17	Đánh giá hiệu quả hoạt động chế biến và đề xuất cải tiến
51	NLNC-18	Tự học, nghiên cứu và nâng cao trình độ chuyên môn nghề nghiệp

6. Nội dung chương trình

Mã MH/MĐ	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	Kiểm tra

I. Các môn học chung			19	435	157	255	23
6Q2601	MH	Giáo dục 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	Tiếng anh	4	120	42	72	6
II. Các môn học, mô đun chuyên môn			77	2085	604	1344	137
II.1. Các môn học, mô đun cơ sở			14	255	129	111	15
6Q2607	MĐ	Kỹ năng mềm và an toàn lao động	1	30	10	18	2
6Q2608	MĐ	Kỹ năng số và kinh tế số	1	30	12	15	3
6Q2609	MH	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	20	8	2
6Q2610	MĐ	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong nhà hàng, khách sạn	1	30	12	16	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	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	4	60	25	33	2
II.2. Các môn học, mô đun chuyên môn			61	1770	456	1197	117
6Q2614	MH	Cơ sở kỹ thuật chế biến món ăn	3	45	30	13	2
6Q2615	MĐ	Thao tác kỹ thuật trong chế biến món ăn	3	90	10	70	10
6Q2616	MĐ	Cắt tỉa và trang trí món ăn	3	90	20	60	10
6Q2617	MH	Xây dựng thực đơn	3	45	28	15	2
6Q2618	MH	Nghiệp vụ nhà hàng	4	60	25	30	5
6Q2619	MĐ	Chế biến món ăn Việt Nam	3	90	20	60	10
6Q2620	MĐ	Chế biến món ăn Á	4	120	20	90	10
6Q2621	MĐ	Chế biến món ăn Âu	4	120	20	90	10
6Q2622	MĐ	Chế biến món tráng miệng	2	60	15	40	5
6Q2623	MĐ	Pha chế đồ uống cơ bản	2	60	15	40	5
6Q2624	MĐ	Trải nghiệm và thực tập doanh nghiệp	8	360	80	265	15

6Q2625	MH	Hạch toán định mức	2	30	20	8	2
6Q2626	MH	Quản trị tác nghiệp	3	45	15	28	2
6Q2627	MH	Tiếng anh chuyên ngành chế biến	2	30	20	8	2
6Q2628	MĐ	Chế biến bánh Á, Âu	2	60	15	40	5
6Q2629	MH	Phát triển sản phẩm chế biến món ăn	3	45	28	15	2
6Q2630	MĐ	Chế biến món ăn Chay	2	60	15	40	5
6Q2631	MĐ	Thực tập tốt nghiệp	8	360	60	285	15
II.3. Môn học, mô đun tự chọn, nâng cao (Chọn 1 trong nhóm sau)			2	60	20	35	5
6Q2632	MĐ	Kỹ thuật trang trí trong chế biến bánh	2	60	20	35	5
6Q2633	MĐ	Kỹ thuật biểu diễn trong chế biến món ăn	2	60	20	35	5
6Q2634	MĐ	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	60	20	35	5
Tổng cộng			96	2520	762	1598	160

Lưu ý:

- Tổng số giờ không quá 2.750 giờ
- 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 quy đổi thành số tín chỉ lẻ, thập phân;
 - + Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 08 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 06 giờ.

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng thực hiện theo qui định tại phụ lục số 05 kèm theo thông tư 01/TT/2024/TT-BLĐTBXH;

7.2. Hình thức 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. Đối với 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).

Số TT	Nội dung	Thời gian
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.

7.7. Bảng tổng hợp số bài (đầu điểm) thi và kiểm tra cho mỗi MH/MĐ

Mã MH/MĐ	Ghi chú	Tên môn học/mô đun	Số đầu điểm kiểm tra thường xuyên	Số đầu điểm kiểm tra định kỳ	Thi kết thúc MH/ MĐ	Tổng số đầu điểm thi và kiểm tra
I. Các môn học chung			6	14	6	26
6Q2601	MH	Giáo dục Chính trị	1	3	1	5
6Q2602	MH	Pháp luật	1	1	1	3
6Q2603	MH	Giáo dục thể chất	1	2	1	4
6Q2604	MH	Giáo dục quốc phòng - An ninh	1	3	1	5
6Q2605	MH	Tin học	1	2	1	4
6Q2606	MH	Tiếng anh	1	3	1	5
II. Các môn học đào tạo chuyên môn ngành, nghề			25	45	25	95
II.1. Các môn học, mô đun cơ sở			7	9	7	23
6Q2607	MĐ	An toàn lao động và kỹ năng số	1	1	1	3
6Q2608	MĐ	Kỹ năng mềm và kinh tế số	1	1	1	3
6Q2609	MH	Tổng quan du lịch và khách sạn	1	1	1	3
6Q2610	MĐ	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong nhà hàng, khách sạn	1	1	1	3
6Q2611	MH	Văn hóa ẩm thực	1	1	1	3
6Q2612	MH	Sinh lý dinh dưỡng	1	2	1	4

Mã MH/MĐ	Ghi chú	Tên môn học/mô đun	Số đầu điểm kiểm tra thường xuyên	Số đầu điểm kiểm tra định kỳ	Thi kết thúc MH/ MĐ	Tổng số đầu điểm thi và kiểm tra
6Q2613	MH	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	1	2	1	4
II.2. Các môn học, mô đun chuyên môn			18	36	18	72
6Q2614	MH	Cơ sở kỹ thuật chế biến món ăn	1	2	1	4
6Q2615	MĐ	Thao tác kỹ thuật trong chế biến món ăn	1	2	1	4
6Q2616	MĐ	Cắt tỉa và trang trí bàn tiệc	1	2	1	4
6Q2617	MH	Xây dựng thực đơn	1	1	1	3
6Q2618	MH	Nghiep vụ nhà hàng	1	2	1	4
6Q2619	MĐ	Chế biến món ăn Việt Nam	1	4	1	6
6Q2620	MĐ	Chế biến món ăn Á	1	4	1	6
6Q2621	MĐ	Chế biến món ăn Âu	1	4	1	6
6Q2622	MĐ	Chế biến món tráng miệng	1	2	1	4
6Q2623	MĐ	Pha chế đồ uống cơ bản	1	2	1	4

Mã MH/MĐ	Ghi chú	Tên môn học/mô đun	Số đầu điểm kiểm tra thường xuyên	Số đầu điểm kiểm tra định kỳ	Thi kết thúc MH/ MĐ	Tổng số đầu điểm thi và kiểm tra
6Q2624	MĐ	Trải nghiệm và thực tập doanh nghiệp	1	1	1	3
6Q2625	MH	Hạch toán định mức	1	1	1	3
6Q2626	MH	Quản trị tác nghiệp	1	1	1	3
6Q2627	MH	Tiếng anh chuyên ngành chế biến	1	1	1	3
6Q2628	MĐ	Chế biến bánh Á, Âu	1	2	1	4
6Q2629	MH	Phát triển sản phẩm chế biến món ăn	1	2	1	4
6Q2630	MĐ	Chế biến món ăn Chay	1	2	1	4
6Q2631	MĐ	Thực tập tốt nghiệp	1	1	1	3
II.3. Môn học, mô đun tự chọn , nâng cao (Chọn 1 trong nhóm sau)			1	2	1	4
6Q2632	MĐ	Kỹ thuật trang trí trong chế biến bánh	1	2	1	4
6Q2633	MĐ	Kỹ thuật biểu diễn trong chế biến món ăn	1	2	1	4
6Q2634	MĐ	Quản lý chất lượng dịch vụ	1	2	1	4
Tổng cộng			32	61	32	125

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Hương