

STT	Mã		Tên môn học, mô đun
1	6Q0001	MH	Giáo dục Chính trị
2	6Q0002	MH	Pháp luật
3	6Q0003	MH	Giáo dục thể chất
4	6Q0004	MH	Giáo dục Quốc phòng và An ninh
5	6Q0005	MH	Tin học
6	6Q0006	MH	Tiếng Anh
7	6Q1807	MĐ	An toàn lao động
8	6Q1808	MĐ	Kỹ năng mềm
9	6Q2609	MH	Tổng quan du lịch và khách sạn
10	6Q2610	MH	âm lý và kỹ năng giao tiếp trong nhà hàng khách sạn
11	6Q2611	MH	Văn hóa ẩm thực
12	6Q2612	MH	Sinh lý dinh dưỡng
13			
14			
15	6Q2613	MH	Thương phẩm và an toàn thực phẩm

16	6Q2614	MH	Cơ sở kỹ thuật chế biến món ăn
17	6Q2615	MĐ	Thao tác kỹ thuật trong chế biến món ăn
18	6Q2616	MĐ	Cắt tỉa và trang trí món ăn
19	6Q2617	MH	Xây dựng thực đơn
20	6Q2618	MH	Nghiep vụ nhà hàng

21	6Q2619	MĐ	Chế biến món ăn Việt Nam
22	6Q2620	MĐ	Chế biến món ăn Á
23	6Q2621	MĐ	Chế biến món ăn Âu

24	6Q2622	MĐ	Chế biến món tráng miệng
25	6Q2623	MĐ	Pha chế đồ uống cơ bản
26	6Q2624	MĐ	Trải nghiệm và thực tập doanh nghiệp
27	6Q2625	MH	Hạch toán định mức

28	6Q2626	MH	Quản trị tác nghiệp
29	6Q2628	MĐ	Chế biến bánh Á, Âu
30	6Q2629	MH	Phát triển sản phẩm
31	6Q2630	MH	Chế biến món ăn Chay

32	6Q2631	MĐ	Thực tập tốt nghiệp
33	6Q2632	MĐ	Kỹ thuật trang trí trong chế biến bánh
34	6Q2633	MĐ	Kỹ thuật biểu diễn trong chế biến món ăn
35	6Q2634	MH	Quản lý chất lượng dịch vụ

NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Thời gian đào tạo (giờ)	Tên giáo trình
75	
30	
60	
75	
75	
120	
30	
30	
30	Tổng quan du lịch và khách sạn
30	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong nhà hàng, khách sạn
30	Văn hóa ẩm thực
45	Sinh lý dinh dưỡng
60	Thương phẩm và an toàn thực phẩm

45	Cơ sở kỹ thuật chế biến món ăn
90	Thao tác kỹ thuật trong chế biến món ăn
90	Cắt tỉa và trang trí món ăn
45	Xây dựng thực đơn
60	Nghệ vụ nhà hàng

90	Chế biến món ăn Việt Nam
120	Chế biến món ăn Á
120	Chế biến món ăn Âu

60	Chế biến món tráng miệng
60	Pha chế đồ uống cơ bản
360	
30	Hạch toán định mức

45	Quản trị tác nghiệp
60	Chế biến bánh Á, Âu
45	Phát triển sản phẩm
60	Chế biến món ăn Chay

360	
60	Kỹ thuật trang trí trong chế biến bánh
60	Kỹ thuật biểu diễn trong chế biến món ăn
60	Quản lý chất lượng dịch vụ

Tài liệu tham khảo
Tổng cục Du lịch Việt Nam, Luật Du lịch, NXB Hà Nội, 2021
Trần Đức Thanh, Phạm Hồng Long, Vũ Hương Lan, Nhập môn Du lịch, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 2022
Hà Nam Khánh Giao, Giáo trình Giao tiếp kinh doanh, NXB Đồng Nai, 2022. Nguyễn Văn Đỉnh, Nguyễn Văn Mạnh, Giáo trình Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2023 (Tái bản).
Hoàng Minh Khanh, Lê Anh Tuấn, Giáo trình văn hóa ẩm thực, NXB Lao động, 2020. Ngô Đức Thịnh, Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam, NXB Tri Thức, 2024. Nguyễn Thị Diệu Thảo, Ẩm thực Việt Nam và Thế giới, NXB Phụ Nữ, 2020.
Cao Xuân Thủy (Chủ biên), Nguyễn Thủy Hà, Nguyễn Thị Thu Sang, <i>Giáo trình Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng</i> , NXB Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2023.
Nhiều tác giả, <i>Giáo Trình Dinh Dưỡng Cơ Sở</i> , NXB Giáo dục Việt Nam, 2023.
[3]. https://tailieuhoc.vn/giao-trinh-sinh-ly-dinh-duong-3878.
Nguyễn Văn Lợi (Chủ biên), Thương phẩm hàng thực phẩm tái bản, NXB Lao động, 2025. Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên), Cao Xuân Thủy, Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm, NXB Đại học Quốc Gia TP Hồ Chí Minh, 2023. TS Trương Thị Thùy Dương, Dinh dưỡng và An toàn vệ sinh thực phẩm, NXB Giáo dục Việt Nam, 2023. PGS.TS Trần Thị Thu Hương, Bùi Hồng Quý, Đặng Thị Kim Hoa, Vũ Thị Hằng Nga, Quản lý chất lượng sản phẩm, NXB Học viện Nông nghiệp, 2024.

Trần Như Khuyên & Nguyễn Thanh Hải, *Giáo trình kỹ thuật bảo quản nông sản thực phẩm*, NXB Học viện Nông nghiệp, 2022.

Đinh Thị Hiền, *Giáo trình “Bài giảng công nghệ chế biến ngũ cốc”*, NXB Học viện Nông nghiệp, 2022.

Junaid Ahmad Malik, Megh R. Goyal, Anu Kumari, *Food Process Engineering and Technology: Safety, Packaging, Nanotechnologies and Human Health*, 2023.

Lê Thanh Xuân, *Kỹ thuật chế biến các món lẩu, xốt, súp*, NXB Phụ nữ, 2025.

Trần Thị Minh Thư (chủ biên), Nguyễn Xuân Hồng, Huỳnh Thị Sữa, *Giáo trình Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Cần Thơ, 2022.

Trần Như Khuyên (chủ biên), Nguyễn Thanh Hải, *Giáo trình Thiết bị trong công nghệ chế biến nông sản thực phẩm*, NXB Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 2021.

Nguyễn Đức Doan & Trần Thị Thu Hằng, *Công nghệ chế biến sản phẩm động vật (sữa, thịt)*, NXB Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 2020.

Nguyễn Hữu Thủy, *Giáo trình Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc*, Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội, 2023.

Bộ môn Nghiệp vụ nhà bếp, *Giáo trình Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả*, Tài liệu học nội bộ, 2024.

Francine Agile, *Food Carving & Table Presentation Guide*, NXB McNally Jackson Books, 2024.

Gotham Books, *Kitchen Artworks: Fruits & Vegetable Carving*, NXB Gotham Books, 2023.

Ths. Hoàng Quang Thỏa, *Giáo trình Lý thuyết nghiệp vụ Bar*, Trường Cao đẳng du lịch Hà Nội, 2018.

TS.BS Đào Thị Yến Phi, *Hướng dẫn xây dựng thực đơn nhanh*, NXB Y học, 2022.

Sách hướng dẫn nấu ăn, *555 Món Ăn Việt Nam - Kỹ thuật chế biến và giá trị dinh dưỡng*, NXB Từ điển Bách Khoa, 2025.

Hà Nam Khánh Giao – Nguyễn Văn Bình, *Giáo trình Nghiệp vụ Nhà hàng*, NXB Bách khoa Hà Nội, 2025.

PGS.TS. Nguyễn Văn Mạnh, TS. Hoàng Thị Lan Hương và ThS. Hoàng Thị Thu Hương, *Quản trị kinh doanh Khách sạn*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2023.

Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp, Giáo trình Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam (Nâng cao), NXB Lao động - Xã hội, 2022. Nguyễn Thị Diệu Thảo. Giáo trình Ẩm thực Việt Nam (Tái bản có bổ sung), NXB Đại học Sư phạm, 2021. Triệu Thị Chơi, Món ăn 3 miền Bắc - Trung - Nam (Tuyển tập đặc biệt), NXB Phụ nữ Việt Nam, 2022. Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam (VCCA), Hành trình tìm kiếm giá trị văn hóa ẩm thực tiêu biểu Việt Nam, NXB Thông tấn, 2023. Luke Nguyen, Vietnam: The Cookbook (Ấn bản tiếng Việt - Cập nhật), NXB Thế Giới, 2021.
Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp, <i>Giáo trình Chế biến món ăn Đông Nam Á & Đông Á</i>, NXB Lao động - Xã hội, 2022. Triệu Thị Chơi, Món ăn Á - Âu (Tái bản), NXB Phụ nữ Việt Nam, 2021. Luke Nguyen, The Food of Vietnam, Thailand, Cambodia, Laos, Myanmar, Hardie Grant Books, 2022. Phan Anh (Esheep), Vị yêu thích - Món ăn Hàn Quốc tại nhà, NXB Thế Giới, 2021. Chef Wan, The Best of Malaysian & Indonesian Cooking, Marshall Cavendish, 2021.
Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp, Giáo trình Chế biến món ăn Âu (Trình độ Cao đẳng), NXB Lao động - Xã hội, 2022. Nguyễn Thị Diệu Thảo, Kỹ thuật chế biến món ăn (Tập 1: Cơ sở & Sơ chế; Tập 2: Phương pháp chế biến), NXB Đại học Sư phạm, 2021. Triệu Thị Chơi, Món ăn Á - Âu (Tái bản), NXB Phụ nữ Việt Nam, 2021. Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội (H.T.C), Tài liệu giảng dạy thực hành chế biến món ăn Âu, (Tài liệu lưu hành nội bộ), 2023. The Culinary Institute of America (CIA), The Professional Chef (10th Edition), Wiley, 2024. Wayne Gisslen, Professional Cooking (9th Edition), Wiley, 2018. Harold McGee, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. Auguste Escoffier, Le Guide Culinaire (The Complete Guide to the Art of Modern Cookery). Website: Escoffier Online Culinary Academy (www.escoffier.edu). Kênh Youtube: The Culinary Institute of America.

Trần Ngọc Linh (chủ biên, cùng đội ngũ biên soạn), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến bánh và món tráng miệng*, Trường Cao đẳng Nam Sài Gòn, 2021.

LêRin, Sách "Việt Nam Miền ngon", NXB Lao động, 2022.

Huỳnh Hồng Anh, *Bánh và các món tráng miệng*, NXB Tổng Hợp TPHCM, 2024.

ThS. Nguyễn Anh Phú, *Giáo trình Nghiệp vụ pha chế thức uống*, Trường Cao đẳng Việt Mỹ, 2021.

Phạm Thị Hưng, *Giáo trình Pha chế Cocktail*, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2023.

Tập thể giảng viên, *Giáo trình Kỹ thuật pha chế cà phê nghệ thuật*, Trường trung cấp du lịch và khách sạn, 2023.

First New (tổng hợp và biên dịch), *Sách bí quyết pha chế sinh tố và nước ép trái cây*, NXB Tổng hợp TPHCM, 2025.

Đặng Xuân Thu, *Giáo trình Lý thuyết nghiệp vụ pha chế đồ uống*, NXB Hà Nội, 2020.

James Hoffmann, *Sách - Pha cà phê ngon tại nhà*, NXB Nhã Nam – TPHCM, 2025.

J. TS. Nguyễn Thị Lệ Thủy, *Cẩm nang thực tập và viết khóa luận tốt nghiệp khối ngành Kinh tế - Dịch vụ*, NXB Tài chính, 2022.

PGS.TS Nguyễn Văn Minh, *Quản trị vận hành và thực tế tại doanh nghiệp*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2021.

ThS. Lê Thu Hương, *Tổ chức và quản lý nhà hàng, tiệm bánh trong bối cảnh mới*, NXB Công Thương, 2023.

PGS.TS Nguyễn Xuân Thủy (Chủ biên), *Kỹ năng tổng hợp và soạn thảo văn bản*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2020.

GS.TS Trần Thọ Đạt, *Quản trị kinh doanh và kỹ năng làm việc thực tế*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2021.

Phạm Mạnh Cường & Trần Hữu Nhân, *Giáo trình Hạch toán định mức*, NXB Hà Nội, 2022.

Lê Thị Chiền & Đỗ Thị Thanh Thủy, *Giáo trình Hạch toán định mức*, NXB Hà Nội, 2025.

Tập thể tác giả Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội, *Giáo trình Hạch toán định mức (Ngành: Kỹ thuật chế biến món ăn)*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2023.

Dương Hoàng Ngọc Khuê, Trần Thị Phương Lan, Trương Thảo Nghi, Dương Thị Thùy Liên & Nguyễn Huỳnh Nam, *Giáo trình Kế toán chi phí*, NXB Tài chính, 2023.

Nguyễn Ngọc Quang, *Kế toán quản trị (tập trung vào kế toán chi phí và định mức)*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2021.

Nguyễn Thành Hiếu, Trương Đức Lực & Nguyễn Đình Trung, Giáo trình Quản trị tác nghiệp, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2023.
Tập thể tác giả (Ch.b. Nguyễn Thành Hiếu & cộng sự), Giáo trình Quản trị tác nghiệp – nội dung mở rộng, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2023.
Nguyễn Thanh Liêm & Nguyễn Hữu Hiền, Giáo trình Quản trị sản xuất và tác nghiệp, NXB Thống kê, 2023.
Tập thể giảng viên Trường Đại học Kinh tế – Đại học Đà Nẵng, Tài liệu môn Quản trị sản xuất và tác nghiệp, NXB Đại học Đà Nẵng, 2023.
Đỗ Công Nông & Nguyễn Thị Mai, Bài tập Quản trị tác nghiệp và sản xuất, NXB Tài chính, 2022.

Trần Ngọc Linh (chủ biên), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến bánh và món tráng miệng*, Trường Cao đẳng Nam Sài Gòn, 2021.
Wayne Gisslen, Professional Baking, John Wiley & Sons.
Huỳnh Hồng Anh, Bánh và các món tráng miệng, NXB Tổng Hợp TPHCM, 2024

Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, Giáo trình Kỹ thuật chế biến món ăn (Dùng cho trình độ Cao đẳng).
The Culinary Institute of America (CIA), The Professional Chef, John Wiley & Sons.
Trường Cao đẳng Du lịch, Quản trị chi phí ẩm thực và xây dựng thực đơn, NXB Giáo dục năm 2024.

Mỹ Hạnh, 120 Món Súp bổ dưỡng cho trẻ em & người bệnh, NXB Phụ nữ, 2025.
Võ Thị Hòa, Nghệ thuật làm bếp 170 món ăn chay, Trường cao đẳng nấu ăn Hà Nội, 2024.
Sam TurlBull (Hạnh Dung dịch), Sách Ăn chay phải ăn ngay, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2025.
Nguyễn Dzoãn Cẩm Vân, Bộ 500 Món Chay Thanh Tịnh, NXB Hồng Đức, 2022.
Quỳnh Hương, 52 Thực Đơn Nấu Ăn Chay Trong Gia Đình, NXB Hồng Đức, 2023.

TS. Nguyễn Thị Lệ Thủy, Cẩm nang thực tập và viết khóa luận tốt nghiệp khối ngành Kinh tế - Dịch vụ, NXB Tài chính, 2022. PGS.TS Nguyễn Văn Minh, Quản trị vận hành và thực tế tại doanh nghiệp, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2021. ThS. Lê Thu Hương, Tổ chức và quản lý nhà hàng, tiệm bánh trong bối cảnh mới, NXB Công Thương, 2023. PGS.TS Nguyễn Xuân Thủy (Chủ biên), Kỹ năng tổng hợp và soạn thảo văn bản, NXB Giáo dục Việt Nam, 2020. GS.TS Trần Thọ Đạt, Quản trị kinh doanh và kỹ năng làm việc thực tế, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2021.
TS. Nguyễn Thị Lan (Chủ biên), Giáo trình Kỹ thuật làm và trang trí bánh ngọt, NXB Giáo dục Việt Nam, 2022. Wayne Gisslen, Professional Baking (8th Edition), John Wiley & Sons, 2021. ThS. Trần Lê Thanh, Nghệ thuật tạo hình Sô cô la và trang trí bánh Âu hiện đại, NXB Phụ nữ Việt Nam, 2023. Toba Garrett, Professional Cake Decorating, John Wiley & Sons, 2020. [5]. Julie Jones, The Pastry School: Master Sweet and Savoury Pies, Tarts and Pastries at Home, Kyle Books, 2020. Các tài liệu lưu hành nội bộ, video thị phạm thực hành nghề Kỹ thuật làm bánh cấp hệ Cao đẳng và giáo trình chuẩn kỹ năng nghề quốc gia.
Tôn Nữ Tịnh Hải, Giáo trình Kỹ thuật Chế biến món ăn nâng cao, NXB Giáo dục 2024. John Fuller, Gueridon and Flambe Cookery, Routledge, 2023. Roongfa Lipikorn, The Art of Teppanyaki, Culinary Institute Press 2023. Các video hướng dẫn tiêu chuẩn từ các chuyên gia ẩm thực Teppanyaki và Gueridon Service của hệ thống nhà hàng - Khách sạn quốc tế 5 sao.
Nguyễn Đình Phan, Đặng Ngọc Sự, <i>Quản trị chất lượng</i>, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2022. Lê Thái Sơn, Giáo trình quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2022. Phạm Xuân Hậu, Quản trị chất lượng dịch vụ khách sạn du lịch, NXB Thống kê, 2021.