

UBND TỈNH HÀ TĨNH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT VIỆT – ĐỨC



**CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

(Kèm theo Quyết định số 331/QĐ-CDKTVĐ ngày 10 tháng 06 năm 2025

của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Việt - Đức Hà Tĩnh)

Hà Tĩnh 2025

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo quyết định số: 331/QĐ-CDKTVĐ-ĐT ngày 10/6/2025 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Việt Đức – Hà Tĩnh)

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề:

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở, THPT hoặc tương đương

Thời gian khóa học: Từ 1,5 năm đến 2 năm

1. Giới thiệu chương trình, mô tả ngành nghề đào tạo

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn nhằm đào tạo nhân lực những kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn và được thực hành các món ăn Việt Nam, Á, Âu, đồ ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh. Người học được học cách trang trí, trình bày các loại đồ ăn đẹp mắt; biết tính toán lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lý các nguyên liệu cần thiết để tạo ra các món ăn ngon.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn cung cấp cho học viên kiến thức cơ bản và kiến thức nâng cao về nghề nấu ăn phù hợp với nhu cầu việc làm, hình thành và phát triển nhân cách, đạo đức, tri thức cũng như các kỹ năng cơ bản để đạt được thành công trong công việc, đáp ứng được nhu cầu xã hội hiện nay.

Có năng lực thực hiện được các công việc của trình độ trung cấp và thực hiện một số công việc có tính phức tạp, có khả năng ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

2.2.1. Kiến thức.

Kiến thức thực tế và lý thuyết tương đối rộng trong phạm vi của nghề kỹ thuật chế biến món ăn như:

- + 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, thủy 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;
- + 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;

+ Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

- 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 đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

- Kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.

2.2.2. Kỹ năng.

- Kỹ năng nhận thức, kỹ năng nghề nghiệp thực hiện nhiệm vụ, giải quyết vấn đề bằng việc lựa chọn và áp dụng các phương pháp cơ bản, công cụ, tài liệu và thông tin.

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của nghề kỹ thuật chế biến món ăn trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc; phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

2.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn.

- Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.
- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp học sinh có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính, . . . hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể như:

- 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 xa lát 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).

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập:

- Số lượng môn học, mô đun: 23
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 53 tín chỉ (*tương đương 1.400 giờ*)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương, bắt buộc: **255** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1.035** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **415** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 952 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB – 01	Khả năng hiểu biết về chính trị, an ninh, quốc phòng
2	NLCB – 03	Tự rèn luyện sức khỏe
3	NLCB – 03	Sử dụng tin học cơ bản
4	NLCB – 04	Sử dụng được Tiếng Anh cơ bản đạt bậc 1/6 trong khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam
5	NLCB – 05	Khả năng giao tiếp, khả năng làm việc nhóm
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
1	NLCB – 01	Hiểu biết về văn hóa ẩm thực các nước Á - Âu
2	NLCB – 03	Xây dựng thực đơn món ăn Việt Nam, món ăn Á, Âu
3	NLCB – 03	Chế biến món ăn Việt Nam
4	NLCB – 04	Chế biến món ăn Á
5	NLCB – 05	Chế biến món ăn Âu
6	NLCB – 06	Pha chế đồ uống
7	NLCB – 07	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng
III	Năng lực nâng cao	
1	NLCB – 01	Có kiến thức về hạch toán định mức

2	NLCB – 03	Biết cách trang trí, cách cắm hoa
3	NLCB – 03	Biết tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp

6. Nội dung chương trình:

STT	Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số giờ	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành	Thi/ Kiểm tra
	I	Các môn học chung/đại cương	11	255	94	146	15
1	251901MH	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
2	251902MH	Tin học	2	45	15	28	2
3	251903MH	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
4	251904MH	Pháp luật	1	15	9	4	2
5	251905MH	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
6	251906MH	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
	II	Các môn học, mô đun chuyên môn	42	1145	291	817	37
	II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	12	210	110	87	13
7	251907MH	Bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả	2	30	14	13	3
8	251908MH	Kỹ năng mềm và hội nhập kinh tế quốc tế	1	15	14		1
9	251909MH	An toàn lao động	1	15	10	4	1
10	251910MĐ	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	29	0	1
11	251911MH	Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	14	14	2
12	251912MH	Marketing	2	45	14	28	3
23	251913MĐ	Tiếng anh chuyên ngành	2	45	15	28	2
	II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	30	935	181	730	24
13	251914MĐ	Chế biến món ăn 1	4	120	30	86	4
14	251915MH	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	41	0	4
15	251916MĐ	Hạch toán định mức	2	45	27	17	1
16	251917MĐ	Xây dựng thực đơn	2	60	14	44	2
17	251918MH	Văn hóa ẩm thực	2	45	18	26	1
18	251919MĐ	Chế biến món ăn 2	4	120	10	106	4

19	251920MĐ	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	2	60	8	50	2
20	251921MĐ	Nghiep vụ nhà hàng	2	60	18	40	2
21	251922MĐ	Chế biến món ăn 3	4	110	10	96	4
22	251923MĐ	Thực tập tốt nghiệp	6	270	5	265	
	III	Các môn học tự chọn	4	90	30	52	8
	251924MĐ	Soạn thảo văn bản	2	45	15	26	4
	251925MĐ	Kỹ năng làm việc nhóm và thuyết trình	2	45	15	26	4
	Tổng cộng		57	1400	415	1015	60

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

Quá trình tổ chức đào tạo thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình 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 kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp; Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 11/3/2017 Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

7.1. Các môn học, môn học chuyên ngành có thể đào tạo tại doanh nghiệp

- Chế biến món ăn 1
- Xây dựng thực đơn
- Chế biến món ăn 2
- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng
- Nghiệp vụ nhà hàng
- Chế biến món ăn 3
- Thực tập

7.2. Về các môn học chung

Danh mục và chương trình các môn học chung gồm 06 môn học, thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, cụ thể:

- Chương trình môn học Quốc phòng an ninh: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Chính trị: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Pháp luật: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Tin học: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Giáo dục thể chất: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Tiếng Anh: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

7.3. Xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

Ngoài đi thực tập tốt nghiệp, học tập thực tế tại doanh nghiệp sinh viên được tham gia các hoạt động ngoại khóa.

- Thời gian hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khoá cụ thể như sau:

Số TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
1	Chính trị đầu khóa	Tập trung	Sau khi nhập học	- Phổ biến các qui chế đào tạo nghề, nội qui của trường và lớp học - Phân lớp, làm quen với giáo viên chủ nhiệm
2	Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại, vui chơi, giải trí và các hoạt động	Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc sinh hoạt tập thể; Qua các phương tiện thông tin đại	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày hoặc ngoài giờ học hàng ngày Vào các ngày lễ lớn trong năm:	- Nâng cao kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc nhóm - Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường

Số TT	Hoạt động ngoại khoá	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
	đoàn thể	chúng. Ngoài ra, Đoàn thanh niên có thể tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt	- Lễ khai giảng năm học mới - Ngày thành lập Đảng, Đoàn - Ngày thành lập trường, lễ kỷ niệm 20/11, thành lập Ngành, các ngày lễ lớn trong năm	
3	Tham quan thực tế	Tập trung, nhóm	Mỗi học kỳ một lần; hoặc trong quá trình các nhà hàng, khách sạn, có đợt tuyển dụng theo giờ .	- Nhận thức đầy đủ về nghề, nâng cao kỹ năng nghề - Tìm kiếm cơ hội việc làm
4	Đọc và tra cứu sách, tài liệu tại thư viện	Cá nhân	Ngoài thời gian học tập	-Nghiên cứu, bổ sung các kiến thức chuyên môn - Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet
5	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật	Ngoài thời gian học tập	

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian kiểm tra, thi các môn học được tổ chức vào cuối mỗi môn học. Hình thức kiểm tra, thi (đánh giá kết quả học tập của sinh viên): làm bài kiểm tra, thi (tự luận, trắc nghiệm, thực hành) hoặc trình bày theo nhóm xử lý tình huống,...

7.5. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

7.5.1. Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện sẽ được xét công nhận tốt nghiệp:

+ Hoàn thành chương trình đào tạo: tổng số giờ, tổng số MH,MD

+ Điểm rèn luyện.

+ Hoàn thành học phí theo qui định.

+ Người học phải đảm bảo các yêu cầu về chuẩn đầu ra của nghề, trong đó phải có Chứng chỉ an toàn lao động.

7.5.2. Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

Người học cần phải học hết chương trình đào tạo của ngành nghề học và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo; hoàn thành chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp và các quy định hiện hành.

- Căn cứ vào kết quả học tập của khóa học, Nhà trường xét công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp CỬ NHÂN cho những sinh viên đủ điều kiện quy định, cụ thể:

a. Điểm của mỗi môn học/modul phải đạt từ 5,0 trở lên.

b. Không trong thời gian: bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên, bị truy cứu trách nhiệm hình sự.

c. Hoàn thành các điều kiện khác theo quy định của Nhà trường.

d. Trường hợp người học có hành vi vi phạm kỷ luật hoặc vi phạm pháp luật chưa ở mức bị truy cứu trách nhiệm hình sự, hiệu trưởng sẽ tổ chức xét kỷ luật trước khi xét điều kiện công nhận tốt nghiệp cho người học đó.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả hoàn thành các môn học/modul của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành theo quy định tại Thông tư số 10/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về mẫu bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng; in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp trung cấp, cao đẳng.

7.5.3. Trường hợp người học bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập có thời hạn, hết thời gian bị kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự và đã có kết luận của cơ quan có thẩm quyền nhưng không thuộc trường hợp bị xử lý kỷ luật ở mức bị buộc thôi học thì được hiệu trưởng tổ chức xét công nhận tốt nghiệp.

7.6. Các chú ý khác

- Thực tập tốt nghiệp: sinh viên thực tập tốt nghiệp tại các nhà hàng, khách sạn, cơ sở chế biến món ăn... Lúc này sinh viên tập làm quen với công việc thực tế về nghề được học tập tại Nhà trường (có giáo viên hoặc người hướng dẫn). Cuối kỳ thực tập tốt nghiệp sinh viên cần phải hoàn thành chuyên đề hoặc khóa luận tốt nghiệp của mình. Giáo viên hướng dẫn đánh giá kết quả thực tập dựa vào thực tế và báo cáo thực tập

HIỆU TRƯỞNG

TS. CAO THÀNH LÊ