

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG

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

*(Ban hành kèm theo Quyết định số ~~14~~ QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày ~~2~~ tháng ~~3~~ năm
2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường)*

Ninh Bình, năm 2026

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

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

Thời gian khóa học: 2,5 năm

1. Giới thiệu chương trình nghề đào tạo

Nghề Chế biến món ăn là một trong những lĩnh vực quan trọng trong ngành dịch vụ ẩm thực, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường trong và ngoài nước. Với sự phát triển không ngừng của ngành du lịch và nhà hàng – khách sạn, nghề đầu bếp trở thành một trong những lựa chọn nghề nghiệp hấp dẫn, mang lại cơ hội việc làm rộng mở. Nhận thức được xu hướng này, Trường cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường đã xây dựng chương trình đào tạo ngành Chế biến món ăn bài bản, hiện đại, giúp sinh viên có kiến thức vững vàng và kỹ năng thực hành chuyên sâu. Ngoài ra chương trình đào tạo còn giúp người học nắm vững các phương pháp quản lý, tổ chức và vận hành mô hình nhà bếp, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh ẩm thực. Nhờ đó, sinh viên có khả năng làm việc hiệu quả trong môi trường chuyên nghiệp, đồng thời có thể tự tin khởi nghiệp trong lĩnh vực ẩm thực.

Nghề học này còn khuyến khích tính sáng tạo, giúp sinh viên linh hoạt xây dựng và phát triển công thức món ăn mới dựa trên việc phân tích khẩu vị, văn hóa ẩm thực và nhu cầu dinh dưỡng của từng đối tượng khách hàng. Đây là nền tảng quan trọng để người học trở thành những đầu bếp, chuyên gia ẩm thực hoặc nhà quản lý bếp có chuyên môn vững vàng và tư duy đổi mới.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với xã hội, áp dụng, phân tích được kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng, kỹ thuật pha chế; có tư duy độc lập; có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn. Đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Có khả năng hướng dẫn hoặc giám sát nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ trong ngày/ca.

2.2. Mục tiêu cụ thể

- 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 hỗ 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.

- 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 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;

- Năng lực 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 khi 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 trở lên);
- 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);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 sao trở lên).

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 2600 giờ/ 112 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 31
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435 giờ/19 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1.865 giờ/74 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 799 giờ; thực hành, thực tập: 1.601 giờ/50 tín chỉ

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	Sử dụng ngoại ngữ cơ bản
2	NLCB-02	Sử dụng tin học cơ bản
3	NLCB-03	Hiểu biết về chính trị
4	NLCB-04	Tuân thủ pháp luật
5	NLCB-05	Hiểu biết an ninh quốc phòng
6	NLCB-06	Vận dụng các kiến thức giáo dục thể chất
7	NLCB-07	Vận dụng được các nguyên tắc về quản lý tài nguyên bảo

		vệ môi trường, an toàn lao động và quy trình phòng chống cháy nổ
8	NLCB-08	Hiểu biết, phân loại được một số loại hình lưu trú trong hoạt động du lịch
9	NLCB-09	Vận dụng những hiểu biết cơ bản về tâm lý khách du lịch trong quá trình phục vụ khách. Thực hiện được các kỹ năng giao tiếp cơ bản đối với khách du lịch
10	NLCB-10	Vận dụng thành thạo soạn thảo văn bản, xử lý dữ liệu bảng tính.
11	NLCB-11	Áp dụng được các kiến thức 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
12	NLCB-12	Viết được hợp đồng thương mại đúng quy định pháp luật. Phân biệt được các loại hình doanh nghiệp trong nền kinh tế quốc dân
13	NLCB-13	Xác định được các loại tỷ giá hối đoái
14	NLCB-14	Đọc, hiểu đúng công thức chế biến
15	NLCB-15	Kỹ năng làm việc theo nhóm hiệu quả
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
15	NLCL-01	Đọc, nghe và hiểu được các vốn từ tiếng anh về thực phẩm. Xây dựng được các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn
16	NLCL-02	Hiểu và xây dựng được tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong từng khâu của quá trình cung ứng, bảo quản và chế biến
17	NLCL-03	Xây dựng thực đơn và hạch toán cơ bản hoạt động kinh doanh ăn uống
18	NLCL-04	Nhận biết, phân biệt, sử dụng được các trang thiết bị và dụng cụ ăn uống trong nhà hàng. Phân biệt và tổ chức phục vụ được các loại tiệc
19	NLCL-05	Lập được chương trình tổng thể tổ chức sự kiện. Lập được dự toán ngân sách, bảng tiến độ tổ chức sự kiện. Chuẩn bị được các công việc có liên quan đến khách mời, nhân lực

		tham gia sự kiện
20	NLCL-06	Vận dụng được các nguyên tắc Marketing để thực hiện việc xây dựng kế hoạch marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch
21	NLCL-07	Quản trị nhà xưởng. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến. Đề xuất được các giải pháp hạ giá thành sản phẩm, tiết kiệm chi phí trong sản xuất kinh doanh ăn uống
22	NLCL-08	Xây dựng được khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng. Phân tích được sự biến đổi các chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến món ăn
23	NLCL-09	Xác định được những yếu tố tác động đến văn hoá ẩm thực Việt Nam và văn hoá ẩm thực thế giới
24	NLCL-10	Tính toán được các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí
25	NLCL-11	Hiểu và vận dụng được các nguyên tắc cắm hoa trong thực tế
26	NLCL-12	Phân loại được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar. Phân loại và pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn
27	NLCL-13	Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến món ăn Á, Âu, bánh
28	NLCL-14	Thực hiện chính xác các thao tác sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng kỹ thuật
29	NLCL-15	Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật
30	NLCL-16	Chế biến món ăn Á, Âu và bánh theo định mức chế biến tại bộ phận
31	NLCL-17	Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc đề phục vụ khách
32	NLCL-18	Kiểm soát đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp

33	NLCL-19	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn và bánh trong bếp
34	NLCL-20	Xử lý yêu cầu kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo
35	NLCL-21	Có khả năng làm việc độc lập hoặc phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc
36	NLCL-22	Kiểm tra giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật, đối với nhân viên mới, nhân viên thực tập....
37	NLCL-23	Quản lý tài sản, công cụ, dụng cụ bếp
38	NLCL-24	Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp
39	NLCL-25	Xác định nhu cầu phát triển của nhân viên bếp
40	NLCL-26	Xử lý khiếu kiện của nhân viên và giải quyết vấn đề
III Năng lực nâng cao		
41	NLNC-01	Lập kế hoạch quản lý hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm tại bếp
42	NLNC-02	Quản lý nhân sự và đào tạo nhân viên bếp
43	NLNC-03	Kiểm soát đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp
44	NLNC-04	Kiểm soát chi phí, doanh thu và lợi nhuận của hoạt động chế biến tại bếp
45	NLNC-05	Tuyển dụng, lựa chọn, giữ nhân viên và lập kế hoạch nhân sự
46	NLNC-06	Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái, chế biến, trình bày món ăn Á, Âu, bánh tráng miệng... nâng cao theo đúng kỹ thuật, tinh tế, sự sáng tạo trong hương vị, tư duy thẩm mỹ đảm bảo thời gian và yêu cầu cảm quan của sản phẩm
47	NLNC-07	Theo dõi xu hướng ẩm thực trong và ngoài nước
48	NLNC-08	Nghiên cứu ẩm thực: Tìm hiểu về văn hóa ẩm thực, xu hướng ẩm thực mới
49	NLNC-09	Kinh doanh ẩm thực: Quản lý nhà hàng, xây dựng thương hiệu ẩm thực.
50	NLNC-10	Sáng tạo ẩm thực: Khả năng phối hợp nguyên liệu, gia vị mới để tạo ra thực đơn độc đáo độc quyền
51	NLNC-11	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng

6. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung					
MH01	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
MH02	Tin học	3	75	15	58	2
MH03	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH04	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH05	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75	36	35	4
MH06	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	19	300	183	94	23
MH07	Tiếng Anh chuyên ngành	3	45	27	14	4
MH08	An toàn và bảo vệ môi trường	2	30	19	9	2
MH09	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	24	5	1
MH10	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch	3	45	29	13	3
MĐ11	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	1	30	10	17	3
MH12	Quản lý chất lượng	2	30	20	7	3
MH13	Luật kinh tế	2	30	18	9	3

MH14	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	12	16	2
MH15	Tổ chức và quản lý sản xuất	2	30	24	4	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	74	1865	459	1258	148
MH16	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	60	33	24	3
MĐ17	Xây dựng thực đơn	2	45	15	26	4
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	6	120	45	65	10
MH19	Tổ chức sự kiện	2	30	13	14	3
MH20	Marketing du lịch	2	30	19	8	3
MH21	Quản trị tác nghiệp	4	75	46	24	5
MH22	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	32	10	3
MH23	Văn hoá ẩm thực	3	45	34	8	3
MĐ24	Hạch toán định mức	2	45	14	27	4
MĐ25	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	40	10	26	4
MĐ26	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3	80	18	54	8
MĐ27	Chế biến món ăn 1	9	240	40	186	14
MĐ28	Chế biến món ăn 2	8	200	40	145	15
MĐ29	Chế biến món ăn 3	5	120	20	89	11
MĐ30	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	10	240	60	156	24
MĐ31	Thực tập tốt nghiệp	10	450	20	390	40
Tổng cộng		112	2.600	799	1.601	200

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Giảng dạy các môn học chung bắt buộc.

+ Môn học Giáo dục Quốc phòng - An ninh; Tin học; Giáo dục thể chất;

Pháp luật: Thực hiện theo Thông tư số: 10,11,12,13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

+ Môn học Giáo dục chính trị: Thực hiện theo Thông tư số: 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

+ Môn học Tiếng Anh: Thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế.

Thực hiện theo Quy chế 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 ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CĐNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ.

Thực hiện theo Quy chế 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 ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CĐNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung thực hiện bằng hình thức trực tuyến.

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Thi/ Kiểm tra
MH01	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
MH03	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH04	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH08	An toàn và bảo vệ môi trường	2	30	19	9	2
MH11	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	1	30	10	17	3

- Nội dung tổ chức đào tạo tại Doanh nghiệp.

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Thi/ Kiểm tra
MĐ28	Chế biến món ăn 2	8	200	40	145	15
MĐ29	Chế biến món ăn 3	5	120	20	89	11
MĐ30	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	10	240	60	156	24
MĐ31	Thực tập tốt nghiệp	10	450	20	390	40

- Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa.

Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp, bao gồm:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 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 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 vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi năm học 1 lần

- Tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun.

Thực hiện theo Quy chế 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 ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Thi tốt nghiệp, xét công nhận tốt nghiệp.

+ Thi tốt nghiệp: Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Môn Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành.

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Làm bài thực hành kỹ năng tổng hợp	Không quá 8 giờ

- Xét công nhận tốt nghiệp: Người học được công nhận tốt nghiệp khi đáp ứng các quy định trong Quy chế 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 ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường. *[Signature]*

HIỆU TRƯỞNG



Dương Văn Cường