

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

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP BẠC 1
TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

*(Ban hành kèm theo Quyết định số : **126**/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày **20** 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 TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 46 / QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 20 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường)

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Trình độ đào tạo: Sơ cấp bậc 1

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Người từ đủ 15 (mười lăm) tuổi trở lên, có trình độ học vấn và sức khỏe phù hợp với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

Thời gian đào tạo: 3 tháng

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

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ sơ cấp bậc 1 là ngành, nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của nhà hàng. Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến như dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh... Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến. Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo trình độ sơ cấp nhằm trang bị cho người học nghề kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với công việc và xã hội, nắm vững kiến thức và kỹ năng về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, nghiệp

vụ nhà hàng, có khả năng tự xây dựng được thực đơn cơ bản...; 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, có ý thức tổ chức kỷ luật tốt và tận tâm với nghề.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

- + Trang bị kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm, phương pháp xây dựng thực đơn, tính toán khẩu phần ăn uống cách trang trí hay đặt bàn ăn

- + Trình bày được quy trình chế biến, cách trang trí các món ăn cơ bản một cách thành thạo đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...);

- Kỹ năng

- + Nắm vững quy trình lựa chọn thực phẩm và bảo quản nguyên liệu

- + Thực hiện thành thạo các dụng cụ dành cho chế biến món ăn;

- + Chế biến và trang trí được các món ăn Á thông dụng

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt;

- + Thực hiện được các công việc với tác phong chuyên nghiệp, chính xác;

- + Đảm bảo an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Phụ bếp, 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;

- Mở được quán ăn (làm giấy phép kinh doanh mở quán), làm trong nhà hàng vừa và nhỏ hoặc làm tại các khách sạn,...

- Làm việc tại các trường mẫu giáo, tiểu học, trung học cơ sở,...

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 03

- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 310 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 61 giờ, Thực hành, Kiểm tra: 249 giờ;

- Thời gian đào tạo: 3 tháng

5. Tổng hợp các năng lực của 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	Thực hiện việc bảo đảm an toàn và vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
3	NLCB -03	Kỹ năng làm việc theo nhóm hiệu quả
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
1	NLCL-01	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản.
2	NLCL-02	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản.
3	NLCL-03	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái nguyên liệu cho các món thịt, cơ bản.
4	NLCL-04	Lên thực đơn bữa tiệc nhỏ
5	NLCL-05	Trang trí, đặt bàn ăn đơn giản

6. Nội dung chương trình

Mã MĐ	Tên mô đun	Tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
MĐ01	Xây dựng thực đơn	2	40	12	24	4
MĐ02	Nghiệp vụ nhà hàng	1	30	9	18	3
MĐ03	Chế biến món ăn 1	9	240	40	186	14
	TỔNG CỘNG	12	310	61	228	21

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Thực hiện theo Quy chế tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ sơ cấp ban hành kèm theo Quyết định số: 102/QĐ-CĐNNMT-ĐT&HTQT ngày

18 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Chương trình đào tạo trình độ sơ cấp nghề bậc 1 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được sử dụng cho các khóa đào tạo trình độ sơ cấp cho những người có nhu cầu học nghề. Khi học viên học đủ các mô đun trong chương trình, và có điểm tổng kết khóa học từ trung bình trở lên học viên sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề.

- Theo yêu cầu của người học, có thể dạy độc lập một, hoặc một số mô đun liên quan cho người học và cấp giấy chứng nhận học nghề là đã hoàn thành các mô đun đó.

- Chương trình sử dụng trong đào tạo hệ sơ cấp bậc 1 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn gồm 03 mô đun trên.

- Kiểm tra kết thúc môn học/mô đun được thực hiện theo Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20/10/2015 về quy định về đào tạo trình độ sơ cấp; Thông tư số 34/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/12/2018 sửa đổi bổ sung một số điều của Thông tư số 42/TT-BLĐTBXH ngày 20/10/2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. *Đ. Văn Cường*



Dương Văn Cường