

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: 5810207

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số ~~14~~ 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

Nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên

Thời gian khoá học: 2 năm

1. Giới thiệu chương trình nghề đào tạo

Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp đào tạo người học thực hiện các công việc kỹ thuật trực tiếp trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, chế biến và trình bày các món ăn tại nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu trình độ bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các hoạt động nghề nghiệp của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp), với yêu cầu tuân thủ nghiêm ngặt các quy trình kỹ thuật, tiêu chuẩn chất lượng món ăn và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Quá trình làm việc đòi hỏi người lao động sử dụng thành thạo các dụng cụ, trang thiết bị chuyên dùng trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm và tổ chức khu vực bếp; đồng thời có khả năng làm việc độc lập hoặc phối hợp theo nhóm nhằm bảo đảm hiệu quả và tiến độ trong quá trình phục vụ.

Chương trình đào tạo được xây dựng theo định hướng gắn với yêu cầu thực tiễn của thị trường lao động, trang bị cho người học hệ thống kiến thức cơ bản và kiến thức chuyên môn về nguyên liệu thực phẩm, kỹ thuật chế biến các nhóm món ăn, tổ chức và vận hành hoạt động trong khu vực bếp, quản lý và sử dụng trang thiết bị, dụng cụ chế biến. Bên cạnh đó, chương trình chú trọng phát triển kỹ năng thực hành nghề nghiệp, tác phong làm việc chuyên nghiệp, ý thức tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và đạo đức nghề nghiệp; đồng thời khuyến khích tư duy sáng tạo trong xây dựng và phát triển sản phẩm ẩm thực đáp ứng nhu cầu đa dạng của khách hàng.

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng thực hiện các công việc trong quy trình chế biến món ăn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; có khả năng thích ứng với môi trường làm việc trong lĩnh vực ẩm thực, đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động và có điều kiện học tập nâng cao trình độ.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân viên 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, nắm vững kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng; 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 4 trong khung trình độ quốc gia.

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, 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.

- 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 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;
 - + Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;
 - + 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;
- 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 trong thẩm quyền được phân công;
 - + Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
 - + Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;
 - + 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 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);

- 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);
- Đầu bếp chính tại các bếp ăn tập thể, khu công nghiệp, công ty chế biến thực phẩm.

- Tự mở cửa hàng kinh doanh ăn uống riêng.
- Tham gia xuất khẩu lao động theo ngành nghề.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1850 giờ/ 82 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 22
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ/11 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1595 giờ/71 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 532 giờ; thực hành, thực tập: 1176 giờ/36 tín chỉ

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	Hiểu biết về chính trị, tuân thủ pháp luật
2	NLCB-02	Vận dụng các kiến thức giáo dục thể chất
3	NLCB-03	Hiểu biết an ninh quốc phòng
4	NLCB-04	Sử dụng tin học cơ bản
5	NLCB-05	Sử dụng ngoại ngữ cơ bản
6	NLCB-06	Hiểu biết, phân loại được một số loại hình lưu trú trong hoạt động du lịch
7	NLCB-07	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
8	NLCB-08	Vận dụng nguyên tắc bảo đảm môi trường du lịch, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động
9	NLCB-09	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

10	NLCB-10	Thực hiện tác phong làm việc chuyên nghiệp; tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và văn hóa doanh nghiệp
11	NLCB-11	Đọc, hiểu đúng công thức chế biến
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
12	NLCL-01	Xây dựng được tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong từng khâu của quá trình cung ứng, bảo quản và chế biến
13	NLCL-02	Thiết kế thực đơn, thiết lập mặt bằng và tổ chức phục vụ phù hợp với các loại hình kinh doanh nhà hàng
14	NLCL-03	Đọc, nghe và hiểu được các vốn từ tiếng anh về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị,... Xây dựng được các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn
15	NLCL-04	Sử dụng thành thạo các trang thiết bị và dụng cụ ăn uống trong nhà hàng. Phân biệt và tổ chức phục vụ được các loại tiệc
16	NLCL-05	Lập được kế hoạch cung ứng nguyên liệu để 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
17	NLCL-06	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
18	NLCL-07	Xác định được những yếu tố tác động đến văn hoá ẩm thực Việt Nam và văn hoá ẩm thực thế giới
19	NLCL-08	Tính toán được các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí
20	NLCL-09	Thiết kế và thực hiện trang trí cắm hoa
21	NLCL-10	Pha chế được các loại đồ uống không cồn
22	NLCL-11	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
23	NLCL-12	Thực hiện chính xác các thao tác sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng kỹ thuật

24	NLCL-13	Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật
25	NLCL-14	Chế biến món ăn Á, Âu và bánh theo định mức chế biến để phục vụ khách
26	NLCL-15	Kiểm soát đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp
27	NLCL-16	Quản lý được tài sản, công cụ, dụng cụ bếp.
28	NLCL-17	Có năng lực làm việc độc lập hoặc phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc
29	NLCL-18	Kiểm tra giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật, đối với nhân viên mới, nhân viên thực tập....
III	Năng lực nâng cao	
30	NLNC-01	Nghiên cứu xu hướng ẩm thực và phát triển các món ăn mới phù hợp với nhu cầu thị trường
31	NLNC-02	Xây dựng và phát triển thực đơn phù hợp với xu hướng ẩm thực và định hướng kinh doanh của cơ sở dịch vụ
32	NLNC-03	Đảm bảo chất lượng món ăn và nâng cao mức độ hài lòng của khách hàng

6. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/ mô đun	Thời gian học tập (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH01	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
MH02	Tin học	2	45	15	29	1
MH03	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH04	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH05	Giáo dục quốc phòng	2	45	21	21	3

	- An ninh					
MH06	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	71	1595	438	1028	129
<i>II.1</i>	<i>Môn học, mô đun cơ sở</i>	<i>7</i>	<i>105</i>	<i>71</i>	<i>27</i>	<i>7</i>
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	23	5	2
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	3	45	29	13	3
MH09	An toàn lao động và bảo vệ môi trường	2	30	19	9	2
<i>II.2</i>	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	<i>64</i>	<i>1490</i>	<i>367</i>	<i>1001</i>	<i>122</i>
MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	60	33	24	3
MĐ11	Xây dựng thực đơn	2	45	15	26	4
MH12	Quản trị tác nghiệp	3	45	29	12	4
MH13	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	32	10	3
MH14	Văn hóa ẩm thực	3	45	34	8	3
MĐ15	Hạch toán định mức	2	45	14	27	4
MĐ16	Nghiệp vụ nhà hàng	4	80	30	42	8
MĐ17	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	40	10	24	6
MĐ18	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	40	10	26	4
MĐ19	Chế biến món ăn 1	9	240	40	186	14
MĐ20	Chế biến món ăn 2	8	200	40	145	15
MĐ21	Chế biến bánh và	10	240	60	156	24

	món ăn tráng miệng					
MD22	Thực tập tốt nghiệp	13	365	20	315	30
Tổng cộng		82	1850	532	1176	142

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/ MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			Thi/ Kiểm tra
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập	
MH01	Tiếng Anh	3	90	30	56	4

MH03	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH04	Pháp luật	1	15	9	5	1

- Tổ chức đào tạo tại Doanh nghiệp

Nội dung đào tạo:

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
MĐ20	Chế biến món ăn 2	8	200	40	145	15
MĐ21	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	10	240	60	156	24
MĐ22	Thực tập tốt nghiệp	13	365	20	315	30

- 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 kiểm tra 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. *HL*

HIỆU TRƯỞNG



Dương Văn Cường