

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

1. Nghề đào tạo: Kỹ thuật chế biến món ăn Mã nghề: 5810207
2. Trình độ đào tạo: Trung cấp Lớp KTCBMA 11C
3. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên
4. Mục tiêu đào tạo:

4.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, 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 định sẵn.

4.2. Mục tiêu cụ thể:

4.2.1. Về kiến thức

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

4.2.2. Về kỹ năng

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

+ Ngoại ngữ: Có khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh trong các tình huống thông thường; đọc, hiểu được các thông tin, tài liệu chuyên môn tiếng Anh thông dụng liên quan đến lĩnh vực Kế toán (tương đương Bậc 1 được quy định tại thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam).

+ Tin học: Sử dụng thành thạo vi tính trong công việc; sử dụng tốt công cụ Internet để thu thập và trao đổi thông tin; sử dụng được phần mềm kế toán thông dụng, tổng hợp các dữ liệu trên máy tính liên quan đến ngành đào tạo phục vụ công việc.

5. Khoá: 11

6. Thời gian khoá học: 1 năm (từ 9/2025 đến 10/2026)

7. Thời gian học tập: 52 tuần, trong đó thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô-đun, thời gian ôn, thi tốt nghiệp: 156 giờ.

8. Thời gian khai, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ hè và dự phòng: 4 tuần

9. Địa điểm thực hiện: Trường CĐ Kinh tế Kỹ thuật Công Thương

10. Quyết định phê duyệt chương trình: *Quyết định số: 341/QĐ-KTKTCT ngày 19 tháng 07 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công Thương*

I. LỊCH HỌC TOÀN KHÓA

Năm học	Tuần																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I	K	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	C	C	H	H	T	T	T	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
	CM	CM	CM	CM	CM	H	H	H	H	H	H	CM	CM	CM	CM	CM	T

K

Khai giảng

C

Môn chung

CM

Môn học /mô-đun chuyên môn

T

Ôn, thi kết thúc môn học, mô-đun

H

Nghỉ hè, lễ

Thực tập tại doanh nghiệp

D

II. PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP

TT	Các môn học	Thời gian học tập (giờ)					Kế hoạch giảng dạy (giờ)	
		Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập, thảo luận	Kiểm tra	Học kỳ 1	Học kỳ 2
1.	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2		30
2.	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2		30
3.	Tiếng Anh	3	90	30	56	4	90	
4.	Tin học	2	45	15	29	1	45	15
5.	Pháp luật	1	15	9	5	1		

6.	Tổng quan du lịch	2	45	37	5	3	45	
7.	Tâm lý khách du lịch	2	45	37	5	3	45	
8.	Giáo dục quốc phòng – an ninh	2	45	37	5	3	45	
9.	Văn hóa ẩm thực	2	45	37	5	3	45	45
10.	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	37	5	3	45	
11.	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	37	5	3	45	
12.	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	2	45	37	5	3	45	
13.	Tiếng Anh chuyên ngành	3	60	30	26	4		60
14.	Lý thuyết chế biến món ăn	3	70	65	0	5	70	
15.	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3		45
16.	Thực hành chế biến món ăn 1	2	80	0	75	5		80
17.	Nghệ thuật nhà hàng	2	45	20	22	3		45
18.	Thực hành chế biến món ăn 2	2	80	0	75	5		80
19.	Thực tập nghề nghiệp	4	180	0	180	0		180
20.	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0		225
Chọn 2 trong 5 môn học/mô đun								
		Chọn 1 trong 5 môn học/mô đun					Chọn 1 trong 4 môn học/mô đun	
21.	Nghệ thuật chế biến bánh	2	45	20	22	3	45	45
22.	Kiến thức, kỹ năng hỗ trợ	2	45	20	22	3		
23.	Tổ chức sự kiện	2	45	20	22	3		
24.	Kế toán định mức	2	45	20	22	3		
25.	Khởi tạo doanh nghiệp	2	45	20	22	3		
Tổng số		50	1400	508	830	62	520	880

THI TỐT NGHIỆP

Số TT	NỘI DUNG THI TỐT NGHIỆP	Dự kiến thời gian thi tốt nghiệp			Hình thức	Phương pháp đánh giá	Ghi chú
		Thời gian ôn thi (ngày)	Thời gian thi (Giờ)	Kế hoạch thi (từ.....đến...)			
1	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	7	Không quá 3h	10/2026	Viết	Chấm bài thi viết	
2	Thực hành nghề nghiệp	7	Từ 2 đến 8h	10/2026	Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	Chấm thực hành	

Ngày 22 tháng 4 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



Bùi Ngọc Duyệt