

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG LIÊN THÔNG TỪ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 138/QĐ-CDKNII ngày 20 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng Trường Cao Đẳng Kỹ Nghệ II)

- Tên ngành, nghề** : KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
- Mã nghề** : 6810207
- Trình độ đào tạo** : Cao đẳng
- Hình thức đào tạo** : Chính quy
- Đối tượng tuyển sinh** : Tốt nghiệp **trung cấp cùng nghề đăng ký** và tốt nghiệp trung học phổ thông **hoặc** có giấy chứng nhận hoàn thành chương trình giáo dục phổ thông **hoặc** giấy chứng nhận đủ yêu cầu khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông **hoặc** đã học và thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông theo quy định.
- Thời gian đào tạo** : 1,5 năm (3 học kỳ)
- Bằng cấp sau tốt nghiệp**: Bằng Cao đẳng - Danh hiệu Kỹ sư thực hành

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

Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề kỹ thuật, bao gồm nhiều vị trí làm việc khác nhau: Từ phụ bếp đến vị trí tổng bếp trưởng. Các nhân viên này trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các cơ sở kinh doanh ăn uống (khách sạn, nhà hàng...) với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca; sơ chế cắt thái các loại nguyên liệu thực phẩm, chế biến nước dùng; chế biến sốt; chế biến các món ăn và món tráng miệng ... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài các nhiệm vụ cơ bản nói trên người lao động còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến quản lý: xây dựng thực đơn; quản lý nguyên liệu chế biến; quản lý tài sản; quản lý lao động; ... trong bộ phận chế biến.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn đào tạo nhân lực có phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được các yêu cầu của thực tiễn đất nước; có đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

□ **Kiến thức:**

- 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;

- 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;

□ **Kỹ năng:**

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường, 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

- Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

□ **Về khả năng tự chủ và trách nhiệm:**

- Có khả năng tự học tập và rèn luyện suốt đời, tự lập kế hoạch cho nghề nghiệp của mình, tự quản lý nguồn lực và thời gian.

- Có đạo đức nghề nghiệp, tôn trọng khách hàng, đồng nghiệp, thái độ hành xử chuyên nghiệp có văn hóa.

- Có khả năng tổ chức làm việc theo nhóm, sáng tạo, ứng dụng khoa học kỹ thuật công nghệ cao, giải quyết các tình huống phức tạp trong thực tế sản xuất, kinh doanh; có tác phong công nghiệp, tuân thủ nghiêm ngặt quy trình, quy phạm và kỷ luật lao động.

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:

- + Bếp sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1-5 sao);
- + Bếp Á (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp Âu (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp salad và đồ nguội (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp bánh (khách sạn 1-5 sao)
- + Bếp tiệc (khách sạn 1-5 sao)

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khoá học: 2340 giờ
- Số lượng môn học, mô đun: 28
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 100 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1905 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 788 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1450 giờ; Thi, Kiểm tra: 102 giờ.

5. Tổng hợp các năng lực của nghề¹:

TT	Mã số	Tên đơn vị năng lực
I.	Các năng lực cơ bản	
1	CB01	Thực hiện các quy định nơi làm việc
2	CB02	Bảo đảm an toàn và an ninh tại nơi làm việc
3	CB03	Làm việc theo nhóm hiệu quả
4	CB04	Sử dụng phương tiện, công cụ cơ bản có liên quan

¹ Các nghề dựa theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia cho từng nghề tương ứng.

5	CB05	Duy trì kiến thức ngành nghề
II.	Các năng lực chung	
1	CC01	Đồng phục và vệ sinh cá nhân
2	CC02	Chuẩn bị vào ca làm việc
3	CC03	Chuẩn bị khu vực làm việc chuyên nghiệp
4	CC04	Thực hiện quá trình nhập hàng, xuất hàng, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong kho
5	CC05	Sử dụng trang, thiết bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy
6	CC06	Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp
7	CC07	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn
8	CC08	Kết thúc ca làm việc
III.	Các năng lực chuyên môn	
1	CM01	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại nước dùng cơ bản.
2	CM02	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại xốt cơ bản.
3	CM03	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại súp cơ bản.
4	CM04	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại rau, củ, quả cho các món ăn cơ bản.
5	CM05	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món thịt cơ bản
6	CM06	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món gia cầm cơ bản.
7	CM07	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món cá cơ bản.
8	CM08	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món nhuyễn thể và giáp xác cơ bản.
9	CM09	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu nội tạng cho các món ăn cơ bản.
10	CM10	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ tinh bột.

11	CM11	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món ăn cơ bản từ trứng.
12	CM12	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các loại bánh cơ bản.
13	CM13	Chuẩn bị, sơ chế, cắt thái các loại nguyên liệu cho các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
14	CM14	Chế biến và hoàn thiện các loại nước dùng cơ bản.
15	CM15	Chế biến và hoàn thiện các loại sốt cơ bản.
16	CM16	Chế biến và hoàn thiện các loại súp cơ bản.
17	CM17	Chế biến và hoàn thiện các loại món ăn từ rau, củ, quả cơ bản.
18	CM18	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ thịt.
19	CM19	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ gia cầm.
20	CM20	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ cá.
21	CM21	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nhuyễn thể và giáp xác.
22	CM22	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ nội tạng.
23	CM23	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ tinh bột.
24	CM24	Chế biến và hoàn thiện các món ăn cơ bản từ trứng.
25	CM25	Chế biến và hoàn thiện các loại bánh cơ bản.
26	CM26	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng nóng và lạnh cơ bản.
27	CM27	Chế biến và hoàn thiện các món xa lát.
28	CM28	Chế biến và hoàn thiện một số loại bánh mỳ.
29	CM29	Chế biến và hoàn thiện một số loại bột bánh ngọt, bột bánh ga tô và kem cơ bản.
30	CM30	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn tay cầm (Canapés) và cốc tai (Cocktail) cao cấp.
31	CM31	Chuẩn bị, hoàn thiện, trình bày món ăn nguội cao cấp tổng hợp.

32	CM32	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ bột hạnh nhân, bột đường trang trí và sản phẩm từ đường.
33	CM33	Chuẩn bị chế biến và hoàn thiện các sản phẩm từ sô cô la (Chocolate)
34	CM34	Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp.
35	CM35	Xây dựng và phát triển các loại thực đơn trong bếp.
36	CM36	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trong bếp.
37	CM37	Lập kế hoạch quản lý hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm tại bếp
38	CM38	Quản lý nhân sự và đào tạo nhân viên tại bếp.
39	CM39	Kiểm soát đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm bếp.
40	CM40	Quản lý tài sản, công cụ, dụng cụ bếp.
41	CM41	Kiểm soát các tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp.
42	CM42	Kiểm soát chi phí, doanh thu và lợi nhuận của hoạt động chế biến tại bếp.
43	CM43	Xác định nhu cầu phát triển của nhân viên.
44	CM44	Tiến hành và tuân theo các quy trình xử lý kỷ luật.
45	CM45	Xử lý khiếu kiện của nhân viên và giải quyết vấn đề.
46	CM46	Thực hiện các quy định về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp.
47	CM47	Áp dụng Du lịch có trách nhiệm trong hoạt động kinh doanh ăn uống.
48	CM48	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng.
49	CM49	Dự toán ngân sách.
50	CM50	Tuyển dụng, lựa chọn, giữ nhân viên và lập kế hoạch nhân sự.

6.Nội dung chương trình:

Mã Môn học/ Môn đơn	Tên môn học, mô đun	Số Tín chỉ	Thời gian học tập(giờ)
		6	

I	Các môn học chung	8	Tổng số 180	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
				80	89	11
611900901	Giáo dục Chính trị	3	45	26	16	3
611900902	Pháp luật	1	15	9	5	1
611900903	Giáo dục thể chất	1	30	5	23	2
611900904	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	1	30	15	14	1
611900905	Tin học	1	30	10	18	2
611900906	Tiếng Anh	1	30	15	13	2
II	Các môn học, môn đơn chuyên môn	52	1410	366	975	69
II.1	Môn học, môn đơn cơ sở	2	30	18	10	2
612430807	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, môn đơn chuyên môn	46	1305	323	920	62
612430808	Xây dựng thực đơn	2	30	28	0	2
612430809	Trình bày và trang trí món ăn	4	105	15	85	5
612430810	Chế biến món Á	2	75	15	55	5
612430811	Chế biến món Âu	2	90	30	55	5

612430812	Chế biến bánh và các món tráng miệng Âu- Á	3	90	30	55	5
612430813	Quản lý bếp	5	90	60	25	5
612430814	Tiếp thị và bán hàng trong nhà hàng	2	45	15	27	3
612430815	Tổ chức sự kiện	3	75	15	55	5
612430816	Ứng dụng tin học trong kinh doanh	4	105	15	80	10
612430817	Hạch toán tài chính nhà hàng	3	75	25	45	5
612430918	Thực hành nghiệp vụ	2	45	15	28	2
612430919	Tiếng anh giao tiếp	7	150	45	95	10
612430920	Thực tập tốt nghiệp	7	330	15	315	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	4	75	25	45	5
612430921	Tiếng anh chuyên ngành	4	75	25	45	5
	Tổng cộng	60	1590	446	1064	80

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học chung bắt buộc;

Các môn học chung được thực hiện theo quy định hiện hành. Hình thức giảng dạy các môn học giáo dục chính trị, pháp luật, tin học được áp dụng đào tạo hình thức kết hợp trực tuyến - trực tiếp hoặc trực tiếp hoặc trực tuyến, gồm:

- Giáo dục chính trị - theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội.

- Pháp luật - theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục thể chất - theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục quốc phòng và an ninh - theo Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tin học - theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tiếng anh - theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

7.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa;

Căn cứ vào điều kiện cụ thể tổ chức hoạt động ngoại khóa, các hoạt động ngoại khóa được tổ chức theo từng mô đun phù hợp với nội dung đào tạo vào các học kỳ hoặc từng sự kiện trong năm của nhà trường cụ thể như sau:

STT	Nội dung	Thời gian
1	Các hoạt động thể dục, thể thao.	Ngoài giờ học lý thuyết, thực hành và thực tập.
2	Văn hoá, văn nghệ. Qua các phương tiện thông tin đại chúng và sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày. Trong các sự kiện của Nhà trường như: Hội diễn văn nghệ chào mừng ngày Nhà giáo Việt Nam 20-11, các giải cấp trường, ...
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 hoặc vào các dịp lễ, đặc biệt của Đoàn, Đảng, Nhà Trường.
5	Để giáo dục truyền thống dân tộc, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội Trường tổ chức cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương.	Mỗi học kỳ.
6	Để học sinh, sinh viên có nhận thức đủ về nghề nghiệp đang theo học, Khoa/Trường tổ chức bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số xưởng, nhà máy sản xuất.	Mỗi học kỳ hoặc theo nội dung từng môn học và điều kiện cụ thể.

7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun;

7.3.1. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ môn học, mô đun;

- Do giáo viên, giảng viên giảng dạy môn học, mô-đun quyết định. Việc kiểm tra bằng hình thức tự luận, viết, vấn đáp, tiểu luận, thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;
- Việc kiểm tra bằng hình thức trực tuyến đối với các nội dung thực hành chỉ áp dụng khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin và phải bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và được Hiệu trưởng quyết định;

- Mỗi một môn học, mô-đun có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ. Môn học lý thuyết 15 tiết/1 điểm kiểm tra; Môn học thực hành hoặc tích hợp từ 30-45 tiết/1 điểm kiểm tra. Điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân.

7.3.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun;

- Đề thi kết thúc môn được bộ phận khảo thí in ấn, nhân bản đảm bảo số lượng cho người học dự kiểm tra kết thúc môn học (theo mã đề đã được xác định).
- Trước giờ kiểm tra kết thúc môn học giảng viên/giáo viên coi thi kết thúc môn nhận đề thi kết thúc môn tại bộ phận khảo thí và tiến hành các thủ tục thi kết thúc môn học theo quy định.
- Thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun theo đúng quy định trong tiến độ đào tạo đã phê duyệt theo từng năm học;
- Trước khi kiểm tra kết thúc môn học, mô đun, giáo viên bộ môn phải nhập điểm trên phần mềm đào tạo đủ số lần kiểm tra định kỳ, kiểm tra thường xuyên;
- Sau khi kết thúc môn học/mô đun 01 tuần, giảng viên/giáo viên giảng dạy phải hoàn tất nhập điểm trên phần mềm và nộp kết quả điểm về phòng đào tạo.

7.4. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế

- Người học phải học hết chương trình đào tạo theo nghề đã đăng ký học tập và các điều kiện hoàn thành học phí, hồ sơ đầu vào, điểm rèn luyện học tập của khóa học.
- Thời gian tối đa để người học hoàn thành chương trình bao gồm thời gian học tập các môn học, mô đun và thời gian thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ khóa luận tốt nghiệp không vượt quá 2 lần thời gian đào tạo đối với chương trình đào tạo cao đẳng liên thông từ trung cấp, không bao gồm thời gian bảo lưu.
- Người học được chọn hai hình thức dự thi tốt nghiệp hoặc làm đồ án tốt nghiệp.
- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn; Thực hành.

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết, trắc nghiệm	Không quá 180 phút.
2	Thực hành	Bài thi thực hành	Không quá 24 giờ.

- Nội dung thực hiện đồ án tốt nghiệp: Được thực hiện dưới sự hướng dẫn của Giảng viên và trong thời gian thực tập tốt nghiệp. Thời gian **240 giờ/6 tín chỉ tương đương khoảng 6 tuần.**

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp **hoặc kết quả bảo vệ khóa luận tốt nghiệp** của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và **công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành** theo quy định của trường.

7.5. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ;

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo nghề đã đăng ký học tập và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

- Thời gian tối đa để người học hoàn thành chương trình bao gồm thời gian học tập các môn học, mô đun và thời gian thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ khóa luận tốt nghiệp **không vượt quá 2 lần thời gian đào tạo đối với chương trình đào tạo cao đẳng liên thông từ trung cấp**, không bao gồm thời gian bảo lưu.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp cho người học, để cấp bằng tốt nghiệp và **công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành** theo quy định.

7.6. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến;

- Đào tạo trực tuyến là hình thức dạy học cho phép thực hiện một phần hoặc toàn bộ nội dung môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng trên môi trường internet để thay thế việc dạy học trực tiếp tại các địa điểm đào tạo của nhà trường.

- Thời gian giảng dạy, học tập bằng hình thức trực tuyến được thực hiện linh hoạt tùy theo điều kiện và hoàn cảnh thực tế của từng trường, do hiệu trưởng quyết định.

8. Tài liệu tham khảo:

- Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19/02/2024 về Quy định qui trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Thông tư số 26/2020/TT-BLĐTBXH ngày 30/12/2020 về Ban hành danh mục ngành, nghề đào tạo cấp IV trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc 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;

- Thông tư 04/2023/TT-BLĐTBXH ngày 15/06/2023 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Thông tư số 27/2017/TT-BLĐTBXH ngày 21/09/2017 quy định đào tạo liên thông giữa các trình độ trong giáo dục nghề nghiệp.

- Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15/01/2014 của Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch về việc ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề thuộc nhóm nghề du lịch;

- Thông tư số 56/2015/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 24/12/2015 về việc hướng dẫn xây dựng, thẩm định và công bố tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;

- Thông tư số 16/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội ban hành ngày 06/09/2022 quy định về việc Ban hành Chương trình đào tạo về nghiệp vụ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia;

- Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành nghề thuộc lĩnh vực du lịch khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân;
- Bộ tài liệu VTOS nghiệp vụ chế biến món ăn do Bộ Văn hóa Thể dục và Du lịch, Tổng cục du lịch, Hà Nội 2015;
- Quyết định số 73/QĐ-CĐKNII ngày 04/06/2024 Ban hành quy định xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng./.

HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS. Bùi Văn Hưng