

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

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/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	32	795	198	553	44
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	6	120	50	64	6
MH07	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	15	28	2
MH08	Kỹ thuật cắm hoa	2	45	15	28	2
MH09	Văn hóa ẩm thực	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên ngành	22	585	118	437	30
MH10	Tiếng Anh chuyên ngành (Bếp)	2	45	15	28	2
MH11	Quản trị tác nghiệp và sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	28	2
MH12	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MH13	Hạch toán định mức	2	45	15	28	2
MĐ14	Chế biến bánh và các món ăn tráng miệng	2	60	0	56	4
MĐ15	Kỹ thuật cắt tía, trang trí	2	45	13	30	2
MĐ16	Chế biến món ăn Việt Nam	4	120	15	97	8
MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn Á	3	90	15	71	4
MĐ18	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	3	90	15	71	4
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	4	90	30	52	8
MĐ19	Vệ sinh - An toàn thực phẩm	2	45	15	26	4
MH20	An ninh - An toàn	2	45	15	26	4
MH21	Khởi sự doanh nghiệp	2	45	15	26	4
III	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
MĐ22	Thực tập tại cơ sở	6	270	0	270	0
Tổng cộng		50	1320	292	971	57
Tỷ lệ %				23,12	76,88	