

QUÂN KHU 1
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ SỐ 1 - BQP

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6810207

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1370/QĐ-CDN ngày 19 tháng 9 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề số 1 - BQP)*

Thái Nguyên, Năm 2025



QUẢN KHU 1

TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ
SỐ 1 - BỘ QUỐC PHÒNGCỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1370/QĐ-CDN ngày 19 tháng 9 năm 2026
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề số 1 - BQP)

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo:

Đối tượng tuyển sinh: Người đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương.

Thời gian khóa học: Theo kế hoạch đào tạo của nhà trường, bảo đảm tích lũy đủ khối lượng chương trình.

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

Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành, nghề thuộc lĩnh vực dịch vụ du lịch và nhà hàng - khách sạn, thực hiện các công việc đánh giá chất lượng thương phẩm, lựa chọn, bảo quản, sơ chế, phối hợp nguyên liệu, chế biến, trình bày, xây dựng thực đơn và phối hợp tổ chức phục vụ món ăn. Người làm nghề phải bảo đảm chất lượng cảm quan, giá trị dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, hiệu quả sử dụng nguyên liệu và phù hợp với đặc điểm văn hóa ẩm thực.

Chương trình trình độ cao đẳng được xây dựng theo định hướng thực hành, chú trọng năng lực tổ chức sản xuất tại bộ phận bếp, giao tiếp trong kinh doanh, ứng dụng công nghệ thông tin, nghiệp vụ bàn, tổ chức sự kiện, thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp. Khối lượng và cơ cấu giờ học được điều chỉnh thống nhất theo bảng nội dung chương trình.

Khối các môn học chung thực hiện theo chương trình môn học chung trình độ cao đẳng; khối cơ sở và chuyên môn được biên tập, điều chỉnh theo bảng khung chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn đã thống nhất.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, sức khỏe và trách nhiệm xã hội; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp và mức độ tự chủ, trách nhiệm đáp ứng yêu cầu của trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng tổ chức và thực hiện quy trình chế biến món ăn; đánh giá và kiểm soát nguyên liệu; xây dựng thực đơn, xác định định mức và chi phí; bảo đảm dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng dịch vụ; phối

hợp với bộ phận bàn, sự kiện và kinh doanh; làm việc độc lập hoặc theo nhóm tại nhà hàng, khách sạn và cơ sở dịch vụ ăn uống.

2.2. Mục tiêu cụ thể

a) Về kiến thức

- Vận dụng được kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng - an ninh, giáo dục thể chất, công nghệ thông tin, ngoại ngữ và trách nhiệm công dân trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.
- Trình bày được đặc điểm hoạt động du lịch, khách sạn, nhà hàng; đặc trưng văn hóa ẩm thực và mối quan hệ giữa bộ phận bếp với các bộ phận phục vụ.
- Phân tích được đặc điểm, chất lượng thương phẩm của nguyên liệu; nguyên tắc lựa chọn, bảo quản, sơ chế, phối hợp gia vị và các phương pháp chế biến món ăn.
- Giải thích được cơ sở sinh lý dinh dưỡng, yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, định mức, hao hụt, bảo quản nguyên liệu và kiểm soát chất lượng món ăn.
- Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn; quy trình phục vụ bàn, giao tiếp trong kinh doanh, quản trị tác nghiệp và tổ chức sự kiện.
- Trình bày được nguyên tắc tổ chức thực hiện nhiệm vụ tại doanh nghiệp, phương pháp theo dõi tiến độ, ghi chép, báo cáo và đánh giá kết quả công việc.

b) Về kỹ năng

- Tiếp nhận và phân tích được yêu cầu của khách hàng, nhu cầu dinh dưỡng, đặc điểm văn hóa ẩm thực, số lượng suất ăn, điều kiện phục vụ và tiêu chí chất lượng.
- Đánh giá được chất lượng thương phẩm; lựa chọn, kiểm tra, bảo quản và sơ chế nguyên liệu phù hợp với yêu cầu kỹ thuật, định mức và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thực hiện được các kỹ thuật chế biến món ăn; kiểm soát thời gian, nhiệt độ, gia vị, trạng thái sản phẩm; trình bày và đánh giá chất lượng món ăn.
- Thực hiện được nghiệp vụ bàn cơ bản; giao tiếp, tư vấn và phối hợp giữa bộ phận bếp với bộ phận phục vụ trong nhà hàng, tiệc và sự kiện.
- Xây dựng được thực đơn; tổ chức công việc cá nhân hoặc nhóm; phối hợp và kiểm soát tiến độ trong quá trình chế biến và phục vụ.
- Thực hiện được nhiệm vụ trong kỳ thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp; lập nhật ký, báo cáo và hoàn thành nhiệm vụ được giao.

c) Về mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện công việc thay đổi; chủ động xác định nhiệm vụ và chịu trách nhiệm về tiến độ, chất lượng.
- Tuân thủ quy trình kỹ thuật, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường.
- Phối hợp, hỗ trợ thành viên trong nhóm; tự đánh giá kết quả thực hiện và đề xuất biện pháp khắc phục sai sót.
- Có ý thức tự học, cập nhật xu hướng ẩm thực, công nghệ chế biến và yêu cầu nghề nghiệp mới.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Nhân viên hoặc kỹ thuật viên chế biến món ăn tại nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở lưu trú và doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Nhân viên sơ chế, chế biến và trình bày món ăn tại bếp nóng, bếp nguội, bếp tiệc hoặc bếp suất ăn.
- Nhân viên làm bánh và món ăn tráng miệng; nhân viên trang trí món ăn, cắm hoa và hỗ trợ tổ chức tiệc, hội nghị, sự kiện.
- Nhân viên nghiệp vụ bàn hoặc nhân viên phối hợp phục vụ tại nhà hàng, khách sạn.
- Nhân viên xây dựng thực đơn, kiểm soát nguyên liệu, dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong phạm vi được giao.
- Người hành nghề tự do hoặc kinh doanh dịch vụ ăn uống; sau khi tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhiệm vai trò tổ trưởng, ca trưởng hoặc giám sát một phần hoạt động sản xuất, phục vụ.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1.815 giờ/67 tín chỉ.
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435 giờ/19 tín chỉ.
- Khối lượng học tập các môn học. mô đun chuyên môn: 1.380 giờ/47 tín chỉ.
- Khối lượng lý thuyết: 519 giờ.
- Khối lượng thực hành. thực tập. thí nghiệm. bài tập. thảo luận: 1.193 giờ.
- Khối lượng thi, kiểm tra: 103 giờ.

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I Năng lực cơ bản (năng lực chung)		
1	NLCB-01	Vận dụng được những kiến thức cơ bản về chính trị, tư tưởng, đạo đức và trách nhiệm công dân trong học tập, lao động và hoạt động nghề nghiệp.
2	NLCB-02	Vận dụng được những kiến thức cơ bản về pháp luật; thực hiện đúng quyền, nghĩa vụ của người lao động và các quy định pháp luật có liên quan trong hoạt động nghề nghiệp
3	NLCB-03	Rèn luyện và duy trì thể lực, tác phong phù hợp; đáp ứng yêu cầu sức khỏe trong học tập và lao động nghề nghiệp.
4	NLCB-04	Vận dụng được kiến thức quốc phòng và an ninh; có ý thức trách nhiệm trong xây dựng, bảo vệ Tổ quốc và giữ gìn an ninh, trật tự, an toàn xã hội.
5	NLCB-05	Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản để soạn thảo văn bản, lập bảng tính, khai thác thông tin và hỗ trợ hoạt động học tập, nghề nghiệp.
6	NLCB-06	Sử dụng được tiếng Anh ở mức độ cơ bản trong giao tiếp, đọc hiểu thuật ngữ, thực đơn và một số tài liệu phục vụ nghề Kỹ thuật chế biến món ăn
7	NLCB-07	Vận dụng được kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, quản lý thời gian, giải quyết vấn đề, thuyết trình và thích ứng với môi trường làm việc.

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
8	NLCB-08	Vận dụng được kiến thức khởi sự kinh doanh để nhận biết cơ hội kinh doanh, xây dựng ý tưởng và lập kế hoạch kinh doanh dịch vụ ăn uống ở quy mô phù hợp.
9	NLCB-09	Trình bày và vận dụng được những kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch, khách sạn, nhà hàng và mối quan hệ giữa các bộ phận trong hoạt động kinh doanh dịch vụ.
II Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)		
10	NLCL-01	Vận dụng được các kiến thức về nguyên liệu, phương pháp làm chín, biến đổi của nguyên liệu và yêu cầu kỹ thuật trong quá trình chế biến món ăn.
11	NLCL-02	Thực hiện được các công việc nghề nghiệp trong môi trường sản xuất thực tế; tuân thủ quy trình, tác phong, kỷ luật lao động; phối hợp với các vị trí có liên quan và hoàn thành nhiệm vụ được giao.
12	NLCL-03	Đánh giá được chất lượng thương phẩm; lựa chọn, tiếp nhận, bảo quản, sơ chế và sử dụng nguyên liệu, thực phẩm phù hợp; thực hiện đúng yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
13	NLCL-04	Vận dụng được kiến thức sinh lý dinh dưỡng để lựa chọn, phối hợp nguyên liệu, món ăn và xây dựng khẩu phần phù hợp với đối tượng phục vụ.
14	NLCL-05	Xây dựng được các loại thực đơn phù hợp với đối tượng khách, tính chất bữa ăn, yêu cầu dinh dưỡng, khả năng cung ứng nguyên liệu và điều kiện phục vụ.
15	NLCL-06	Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu, chế biến, hoàn thiện và trình bày các món ăn; kiểm soát được thời gian, nhiệt độ, gia vị và chất lượng sản phẩm.
16	NLCL-07	Chế biến và trình bày được các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu theo đúng quy trình kỹ thuật; sử dụng an toàn dụng cụ, thiết bị và bảo đảm chất lượng sản phẩm.
17	NLCL-08	Thực hiện được các kỹ thuật trang trí và cắm hoa; lựa chọn, sử dụng vật liệu, dụng cụ phù hợp; tạo được sản phẩm đạt yêu cầu về bố cục, kỹ thuật và thẩm mỹ.
18	NLCL-09	Thực hiện được nghiệp vụ bàn; chuẩn bị khu vực phục vụ, bố trí bàn ăn, phục vụ món ăn, đồ uống, tiếp nhận yêu cầu và giao tiếp với khách theo đúng quy trình.
19	NLCL-10	Tham gia lập kế hoạch, chuẩn bị và tổ chức các loại tiệc, hội nghị, sự kiện; phối hợp được giữa bộ phận bếp, bàn và các bộ phận liên quan trong quá trình phục vụ.
20	NLCL-11	Sử dụng an toàn các loại dao, dụng cụ; thực hiện được các kỹ thuật cắt thái, tạo hình, cắt tỉa rau củ quả và vận dụng vào trang trí, hoàn thiện món ăn.
21	NLCL-12	Vận dụng tổng hợp kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp vào môi trường làm việc thực tế; thực hiện và hoàn thành nhiệm vụ tại doanh nghiệp; tuân thủ quy trình, kỷ luật, an toàn; lập nhật ký và báo cáo kết quả thực tập.

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
IV Năng lực bổ trợ theo môn tự chọn		
22	NLTC-01	Đối với MD 22.1 – Pha chế đồ uống: chuẩn bị được khu vực, nguyên liệu và dụng cụ pha chế; thực hiện, trình bày và phục vụ được một số loại đồ uống theo đúng quy trình kỹ thuật, bảo đảm vệ sinh và an toàn.
23	NLTC-02	Đối với MH 22.2 – Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch: vận dụng được kiến thức về bảo vệ môi trường, vệ sinh, an toàn lao động và an ninh trong hoạt động du lịch; nhận diện nguy cơ và thực hiện biện pháp phòng ngừa phù hợp.

6. Nội dung chương trình

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập trong đó (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH 01	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	48	1380	362	938	80
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	7	105	67	26	12
MH 07	Kỹ năng mềm	2	30	14	12	4
MH 08	Khởi sự kinh doanh	3	45	29	11	5
MH 09	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	24	3	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	39	1215	283	870	62
MH 10	Lý thuyết chế biến món ăn	2	30	24	3	3

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập trong đó (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MH 11	Thực tập sản xuất	4	180	50	130	0
MH 12	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	20	7	3
MH 13	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	20	7	3
MH 14	Xây dựng thực đơn	2	30	15	12	3
MĐ 15	Chế biến món ăn	7	210	40	163	7
MĐ 16	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	2	60	10	44	6
MĐ 17	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	60	12	42	6
MĐ 18	Nghiep vụ Bàn	3	90	16	65	9
MĐ 19	Tổ chức sự kiện	3	75	20	49	6
MĐ 20	Kỹ thuật cắt tỉa - trang trí món ăn	2	60	16	38	6
MH 21	Thực tập tốt nghiệp	8	360	40	310	10
II.3	Môn học, mô đun chuyên môn tự chọn	2	60	12	42	6
MĐ 22.1	Pha chế đồ uống	2	60	12	42	6
MĐ 22.2	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	2	60	12	42	6
	Tổng cộng	67	1815	519	1193	103

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

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

Các môn học chung được tổ chức theo chương trình môn học chung áp dụng cho trình độ cao đẳng và theo kế hoạch đào tạo của nhà trường. Nội dung, phương pháp tổ chức dạy học, kiểm tra và đánh giá thực hiện theo quy định hiện hành và chương trình chi tiết được phê duyệt.

- Môn Giáo dục chính trị: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.

- Môn Pháp luật: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.

- Môn Giáo dục thể chất: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.

- Môn Giáo dục quốc phòng và an ninh: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Tin học: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Tiếng Anh: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.

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

Nhà trường xây dựng kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch từng học kỳ và tiến độ giảng dạy chi tiết, bảo đảm người học hoàn thành đủ 65 tín chỉ và 1.795 giờ của chương trình. Các môn học, mô đun được bố trí theo trình tự hợp lý, bảo đảm tính kế thừa giữa kiến thức cơ sở, kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành nghề nghiệp.

- Các môn học, mô đun cơ sở được bố trí trước hoặc song song với các mô đun chuyên môn có liên quan.

- Lý thuyết chế biến món ăn, Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Sinh lý dinh dưỡng và Xây dựng thực đơn được tổ chức trước hoặc song song với MĐ 15 - Chế biến món ăn.

- Nghiệp vụ Bàn và Tổ chức sự kiện được bố trí phù hợp để hình thành năng lực phối hợp giữa bộ phận bếp, bộ phận bàn và hoạt động phục vụ tiệc, sự kiện.

- Thực tập sản xuất và Thực tập tốt nghiệp được bố trí sau khi người học đã hoàn thành các môn học, mô đun chuyên môn cốt lõi.

7.3. Hướng dẫn tổ chức thực hiện theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ

Người học đăng ký và tích lũy các môn học, mô đun theo kế hoạch của cơ sở đào tạo. Kết quả đạt yêu cầu được bảo lưu, tích lũy theo quy định. Người học phải hoàn thành các môn học, mô đun bắt buộc và lựa chọn 01 trong 02 môn học, mô đun thuộc nhóm II.3 để tích lũy đủ 65 tín chỉ của chương trình.

7.4. Hướng dẫn tổ chức đối với nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến

Có thể tổ chức trực tuyến hoặc kết hợp trực tiếp với trực tuyến đối với một số nội dung lý thuyết, hướng dẫn quy trình, thảo luận, giao nhiệm vụ, tư vấn và kiểm tra phù hợp khi bảo đảm điều kiện kỹ thuật, xác thực người học và minh chứng quá trình học tập. Các nội dung thực hành nghề nghiệp cần quan sát trực tiếp thao tác và sản phẩm phải được tổ chức trực tiếp tại cơ sở đào tạo hoặc địa điểm đủ điều kiện.

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

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao; rèn luyện sức khỏe	Ngoài giờ học theo kế hoạch của nhà trường
2	Văn hóa, văn nghệ; sinh hoạt tập	Ngoài giờ học, cuối tuần hoặc

TT	Nội dung	Thời gian
	thể; hoạt động đoàn thể	theo kế hoạch
3	Tham quan nhà hàng, khách sạn, cơ sở chế biến và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống	Bố trí theo kế hoạch đào tạo và điều kiện thực tế
4	Hoạt động thư viện, tự học, kỹ năng sống, ngoại ngữ và câu lạc bộ nghề nghiệp	Ngoài giờ học
5	Thi tay nghề, hội thi ẩm thực, hoạt động trải nghiệm và kết nối doanh nghiệp	Theo kế hoạch hằng năm

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

Kiểm tra, đánh giá phải bám sát mục tiêu, nội dung và năng lực đầu ra; kết hợp đánh giá kiến thức, kỹ năng, quy trình, sản phẩm, thái độ nghề nghiệp và năng lực tự chủ, trách nhiệm. Đối với các mô đun thực hành, ưu tiên đánh giá qua nhiệm vụ thực hành, sản phẩm chế biến, khả năng tổ chức công việc, vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng cảm quan. Thời gian thi, kiểm tra được tính trong tổng thời lượng từng môn học, mô đun.

7.7. Hướng dẫn tổ chức thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp

Thực tập sản xuất được bố trí nhằm rèn luyện tác phong, kỷ luật, khả năng phối hợp, thực hiện nhiệm vụ và thích ứng với môi trường sản xuất, phục vụ thực tế. Thực tập tốt nghiệp được bố trí ở giai đoạn cuối khóa để người học tổng hợp kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp.

Nhà trường phối hợp với đơn vị tiếp nhận để xác định nhiệm vụ, người hướng dẫn, tiến độ, yêu cầu an toàn và sản phẩm đầu ra. Kết quả thực tập được đánh giá căn cứ vào thái độ, kỷ luật, mức độ hoàn thành công việc, chất lượng sản phẩm, nhật ký, báo cáo và nhận xét của đơn vị thực tập.

7.8. Hướng dẫn lựa chọn môn học, mô đun chuyên môn tự chọn

Người học lựa chọn và hoàn thành 01 trong 02 môn thuộc nhóm tự chọn: MĐ 22.1 Pha chế đồ uống hoặc MH 22.2 Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch. Khối lượng thực hiện theo bảng nội dung chương trình; khi tổ chức đào tạo phải bảo đảm tổng khối lượng tích lũy toàn khóa là 66 tín chỉ/1.825 giờ.

7.9. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, các văn bản sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế và quy định hiện hành.

a) Đối với đào tạo theo niên chế:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng và có đủ điều kiện thi được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp có thể gồm môn thi Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành nghề.

- Thi Lý thuyết chuyên môn được tổ chức theo hình thức viết, vấn đáp hoặc trắc nghiệm; có thể thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến theo quy định.

Thi thực hành được tổ chức dưới hình thức thực hiện nhiệm vụ kỹ năng tổng hợp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; người học thực hiện từ khâu chuẩn bị, lựa chọn và sơ chế nguyên liệu, chế biến, trình bày đến hoàn thiện sản phẩm, bảo đảm đúng quy trình kỹ thuật, yêu cầu cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

b) Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ:

- Người học phải hoàn thành chương trình và tích lũy đủ 66 tín chỉ theo quy định; trong đó lựa chọn và hoàn thành 01 trong 02 mô đun tự chọn MĐ 22.1 hoặc MĐ 22.2.

- Hiệu trưởng căn cứ kết quả tích lũy của người học để quyết định công nhận tốt nghiệp.

c) Hiệu trưởng căn cứ kết quả thi tốt nghiệp hoặc xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng Thiết kế đồ họa và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành cho người học./.