

BỘ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH & XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGUYỄN VĂN TRỖI

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 169/QĐ-TVC ngày 26 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi)*

Đà Nẵng, năm 202

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành/nghe: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mô ngành/nghe: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc và tương đương

Thời gian khóa học: 2,5 năm

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

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là nghề chuyên thực hiện các công việc liên quan đến sơ chế, tẩm ướp, chế biến, trình bày và bảo quản món ăn nhằm tạo ra các sản phẩm ẩm thực đạt yêu cầu kỹ thuật, thẩm mỹ và an toàn vệ sinh thực phẩm. Người làm nghề sử dụng các công cụ, thiết bị và quy trình kỹ thuật chế biến để tạo nên thành phẩm là món ăn hoặc thực đơn hoàn chỉnh, đáp ứng yêu cầu dinh dưỡng và thị hiếu khách hàng, đạt năng suất, chất lượng và tiêu chuẩn nghề nghiệp ở **bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam**.

Các công việc của nghề bao gồm: lựa chọn và sơ chế nguyên liệu; thực hiện các kỹ thuật chế biến món ăn Á, Âu, món chay, món ăn truyền thống; trang trí, trình bày, bảo quản món ăn; tổ chức, quản lý hoạt động của bộ phận bếp và giám sát quy trình đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Người làm nghề **Kỹ thuật chế biến món ăn** có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, tàu du lịch, bếp ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể, hoặc tự tổ chức kinh doanh dịch vụ ẩm thực. Ngoài ra, có thể tham gia giảng dạy, hướng dẫn thực hành nghề tại các cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Người học có **kiến thức và kỹ năng** để thực hiện công việc chế biến món ăn theo yêu cầu kỹ thuật, bao gồm:

- **Chế biến món ăn Á, Âu:** Thực hiện các kỹ thuật sơ chế, tẩm ướp, nấu nướng, trang trí món ăn truyền thống và hiện đại.
- **Tổ chức và quản lý bếp:** Lập kế hoạch, điều phối công việc, kiểm soát nguyên liệu, định mức, chi phí và chất lượng món ăn.
- **Xây dựng thực đơn và thiết kế tiệc:** Thiết kế thực đơn phù hợp với nhu cầu khách hàng, tính toán giá thành, bố trí nhân lực và không gian phục vụ.
- **An toàn và vệ sinh thực phẩm:** Thực hiện đúng quy trình vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường bếp, bảo quản nguyên liệu và xử lý rác thải thực phẩm.

- **Ứng dụng công nghệ và sáng tạo món ăn:** Vận dụng công nghệ chế biến, trang trí và kỹ thuật trình bày hiện đại để sáng tạo món ăn mới, đáp ứng xu hướng ẩm thực.

Người tốt nghiệp có trình độ **ngoại ngữ tương đương bậc A2 quốc tế** (theo Khung tham chiếu 6 bậc của Châu Âu), có thể giao tiếp cơ bản trong môi trường nghề nghiệp, đồng thời được rèn luyện **kỹ năng mềm** như giao tiếp, làm việc nhóm, tổ chức và phục vụ khách hàng, giúp thích ứng nhanh và hiệu quả trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

+ Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là ngành, nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

+ Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến như dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh... Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

+ Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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, 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;
- + Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;
- + 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;

+ Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

+ 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 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 như:

* Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

* Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

* Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

* Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

* Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

+ Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

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

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;

+ Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

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);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

4. Khối lượng kiến thức và thời học tập:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học : 2056/83 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun : 28
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435/19 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1620/63 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 611 (giờ); Thực hành, thực tập: 1445 (giờ/tín chỉ)

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	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản trong học tập và công việc
2	NLCB-02	Giao tiếp hiệu quả trong môi trường làm việc
3	NLCB-03	Làm việc nhóm và hợp tác với đồng nghiệp
4	NLCB-04	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ cơ bản trong lĩnh vực dịch vụ
5	NLCB-05	Tuân thủ quy định an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
6	NLCB-06	Áp dụng kỹ năng giải quyết vấn đề và ra quyết định trong công việc
7	NLCB-07	Ứng xử văn minh, chuyên nghiệp với khách hàng
8	NLCB-08	Thực hiện các nguyên tắc bảo vệ môi trường, tiết kiệm năng lượng
9	NLCB-09	Duy trì và phát triển kiến thức nghề nghiệp
II	Năng lực cốt lõi (NLCL)	
10	NLCL-01	Tiếp nhận, bảo quản và sơ chế nguyên liệu thực phẩm
11	NLCL-02	Sử dụng dụng cụ, thiết bị nhà bếp đúng quy trình và an toàn
12	NLCL-03	Chế biến các món ăn Á – Âu theo định mức kỹ thuật
13	NLCL-04	Chế biến các món ăn Việt Nam truyền thống và hiện đại
14	NLCL-05	Pha chế nước uống thông thường
15	NLCL-06	Trình bày và trang trí món ăn thẩm mỹ
16	NLCL-07	Xây dựng thực đơn phù hợp với từng loại hình phục vụ
17	NLCL-08	Tính định mức nguyên liệu, chi phí món ăn
18	NLCL-09	Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến
19	NLCL-10	Phục vụ món ăn theo tiêu chuẩn nhà hàng
20	NLCL-11	Giám sát quy trình chế biến và chất lượng món ăn
21	NLCL-12	Lập kế hoạch, phân công công việc trong bộ phận bếp
22	NLCL-13	Giao tiếp và phục vụ khách hàng trong môi trường ẩm thực
23	NLCL-14	Ứng dụng công nghệ mới trong chế biến món ăn
24	NLCL-15	Sáng tạo và cải tiến món ăn đáp ứng xu hướng thị trường
III	Năng lực nâng cao (NLNC)	
43	NLNC-01	Lập kế hoạch tổ chức tiệc, sự kiện ẩm thực

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
44	NLNC-02	Quản lý và điều hành bếp ăn tập thể, nhà hàng
45	NLNC-03	Kiểm soát chi phí, quản lý nguyên vật liệu trong bếp
46	NLNC-04	Thiết kế thực đơn theo yêu cầu dinh dưỡng, sức khỏe
47	NLNC-05	Nghiên cứu, phát triển sản phẩm ẩm thực mới
48	NLNC-06	Xây dựng quy trình kiểm soát chất lượng trong chế biến
49	NLNC-07	Hướng dẫn, đào tạo nhân viên bếp mới
50	NLNC-08	Đánh giá mức độ hài lòng của khách hàng và cải tiến dịch vụ
51	NLNC-09	Áp dụng xu hướng ẩm thực hiện đại và bền vững

6. Nội dung chương trình

Mã MH,M Đ	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm / thảo luận	Thi, kiểm tra
1	2	3	4=5+6+7	5	6	7
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	63	1620	424	1138	59
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	135	85	42	8

Mã MH,M Đ	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm / thảo luận	Thi, kiểm tra
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	20	8	2
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp	2	45	25	18	2
MH09	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	20	8	2
MH10	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	51	1425	299	1080	47
MĐ11	Quản trị tác nghiệp	2	45	21	21	3
MĐ12	Kỹ năng mềm	2	45	21	21	3
MĐ13	Tiếng Anh chuyên ngành	5	120	45	69	6
MĐ14	Chế biến món ăn	5	120	30	84	6
MĐ15	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	30	56	4
MĐ16	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	90	30	56	4
MĐ17	Hạch toán định mức	2	30	20	8	2
MĐ18	Thực hành chế biến món ăn	4	120	8	106	6
MĐ19	Môi trường AN-AT trong DL	2	30	20	8	2
MĐ20	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	45	15	27	3
MĐ21	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	30	8	20	2
MĐ22	Chế biến món Âu	3	75	30	43	3
MĐ23	Thực hành nghề tại cơ sở	6	270		270	
MĐ24	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	21	21	3
MĐ25	Thực tập tốt nghiệp	6	270		270	
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 2 MĐ)	4	60	40	16	4

Mã MH,M Đ	Tên môn học/Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm / thảo luận	Thi, kiểm tra
MĐ26	Văn hoá ẩm thực	2	30	20	8	2
MĐ27	Xây dựng thực đơn	2	30	20	8	2
MĐ28	Quản lý chất lượng	2	30	20	8	2
	Tổng cộng:	82	2056	581	1393	82

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1 Các môn học chung bắt buộc, thực hiện theo Quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội bảo đảm tính thống nhất, tại các Thông tư sau:

- Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục pháp luật: Thực hiện theo thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục quốc phòng- an ninh: Thực hiện theo thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học: Thực hiện theo thông tư 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh: Thực hiện theo thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

7.2 Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Quyết định 69/QĐ-TVC ngày 20/05/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng

Nguyễn Văn Trỗi về Ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp.

7.3. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các địa phương và doanh nghiệp. Ngoài ra học sinh có thể đọc thêm sách báo, tài liệu cần tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt tham quan dã ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- Nội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa như sau:

+ Thể dục, thể thao: Thời gian ngoài giờ vào buổi sáng và buổi chiều

+ Văn hóa, văn nghệ: Thời gian ngoài giờ vào buổi tối từ 19 – 22 giờ (1 buổi/tuần)

+ Hoạt động tại thư viện: Ngoài giờ học tất cả các ngày trong tuần

+ Hoạt động đoàn thể: Vào các tối thứ bảy, chủ nhật (ĐTN tổ chức)

+ Tham quan, dã ngoại, vui chơi, giải trí: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

+ Tổ chức hội thi chuyên đề: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

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

Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun thực hiện theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp (Thông tư số 04). Cụ thể:

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là kiểm tra viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết và trắc nghiệm từ 45 đến 120 phút; Thời gian kiểm tra vấn đáp là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời; Các hình thức kiểm tra khác tùy theo đặc thù mỗi môn học, mô

đun phòng Đào tạo/Khoa chuyên môn xác định nội dung và hướng dẫn theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo; đề xuất Hiệu trưởng phê duyệt thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun.

- Cách tính điểm trung bình môn học, mô đun: Được tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

7.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Trường sẽ sử dụng chương trình đào tạo này để tổ chức giảng dạy theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ và tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy chứng chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng theo từng ngành nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng cần căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp, để cấp bằng tốt nghiệp kỹ sư thực hành ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn./.

HIỆU TRƯỞNG

Th.S Nguyễn Thị Hồng Nhạn

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành, nghề: 6810207

