



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI

**CHƯƠNG TRÌNH CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/bài tập	Kiểm tra
<i>I</i>	<i>Các môn học chung</i>	<b>21</b>	<b>435</b>	<b>156</b>	<b>267</b>	<b>12</b>
MH 01	Chính trị	4	75	29	44	2
MH 02	Pháp luật	2	30	19	10	1
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	54	1
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	4	75	30	43	2
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	6	120	58	58	4
<i>II</i>	<i>Các môn học, mô đun đào tạo chuyên</i>	<b>54</b>	<b>1610</b>	<b>399</b>	<b>1121</b>	<b>90</b>
<i>II.1</i>	<i>Các môn học, mô đun cơ sở</i>	<b>20</b>	<b>345</b>	<b>240</b>	<b>85</b>	<b>20</b>
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28		2
MH 08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	75	42	27	6
MH 09	Quản trị tác nghiệp	6	90	85		5
MH 10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2
MH 11	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	43		2
MH 12	Hạch toán định mức	3	60	27	30	3
<i>II.2</i>	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn</i>	<b>34</b>	<b>1505</b>	<b>0</b>	<b>1094</b>	<b>82</b>
MH 13	Nghiệp vụ nhà hàng	6	165	43	111	11



MH 14	Chế biến món ăn Á	6	192	47	130	15
MH 15	Chế biến món ăn Âu	6	192	47	130	15
MH 16	Chế biến món ăn nâng cao	6	266	22	230	14
MH 17	Thực hành nghề nghiệp	5	225		210	15
MH 18	Thực tập tốt nghiệp	5	225		225	
<b>Tổng cộng</b>		<b>75</b>	<b>2045</b>	<b>555</b>	<b>1388</b>	<b>102</b>



BỘ LAO ĐỘNG THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI

**CHƯƠNG TRÌNH TRUNG CẤP KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Mã, MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thự c tập	Kiểm tra
I	<i>Các môn học chung</i>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>88</b>	<b>160</b>	<b>7</b>
MH 01	Chính trị	2	30	15	14	1
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	25	1
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	15	29	1
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	90	30	58	2
II	<i>Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc</i>	<b>40</b>	<b>1149</b>	<b>307</b>	<b>771</b>	<b>71</b>
II.1	<i>Các môn học, mô đun cơ sở</i>	<b>14</b>	<b>240</b>	<b>170</b>	<b>55</b>	<b>15</b>
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28		2
MH 08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	75	42	27	6
MH 09	Quản trị tác nghiệp	6	90	85		5
MH 10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2
II.2	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</i>	<b>26</b>	<b>909</b>	<b>137</b>	<b>716</b>	<b>56</b>
MH 11	Nghiệp vụ nhà hàng	6	165	43	111	11
MH 12	Chế biến món ăn Á	6	192	47	130	15
MH 13	Chế biến món ăn Âu	6	192	47	130	15
MH 14	Thực hành nghề nghiệp	5	225		210	15
MH 15	Thực tập tốt nghiệp	3	135		135	
<b>Tổng cộng</b>		<b>52</b>	<b>1404</b>	<b>395</b>	<b>931</b>	<b>78</b>