

**TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUỐC TẾ PEGASUS**



**Thông tin**

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

Tháng 01 năm 2025

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

## I. Giới thiệu

Chương trình đào tạo Cao đẳng Kỹ thuật Chế biến món ăn được thực hiện trong 2 năm, chưa bao gồm thực tập và các hoạt động khác. Tổng thể Chương trình được thiết kế để sinh viên học chuyên sâu về kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng cũng như các năng lực quản lý cần thiết đáp ứng yêu cầu bậc 5 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Kế thừa nội dung tiên tiến và kinh nghiệm triển khai chương trình đào tạo nguyên bản chuyên ngành Chế biến món ăn thương mại (Commercial Cookery) và Cao đẳng nâng cao Quản trị khách sạn (Advanced Diploma in Hospitality Management) của Chính phủ Úc và được thiết kế theo tiếp cận năng lực thực hiện, chương trình đào tạo Cao đẳng Kỹ thuật Chế biến món ăn của Pegasus chú trọng rèn luyện các năng lực chuyên môn thiết thực cần có của người làm nghề đồng thời với năng lực giao tiếp, làm việc trong môi trường nhóm của khách sạn, nhà hàng và cơ sở chế biến món ăn ở các cấp độ khác nhau.

Xuyên suốt 2 năm học là chương trình đào tạo tiếng Anh (từ tiếng Anh tổng quát (theo khung tham chiếu năng lực tiếng Anh châu Âu CEFR) đến tiếng Anh chuyên ngành Ẩm thực) để giúp sinh viên rèn luyện và hoàn thiện năng lực sử dụng ngoại ngữ trong môi trường nghề nghiệp, có thể đáp ứng ngay yêu cầu của các cơ sở kinh doanh có yếu tố quốc tế.

Phần còn lại của khóa học chính là thời gian thực tập tại các khách sạn, khu nghỉ dưỡng/resort 4-5 sao. Sinh viên sẽ thực tập 4 tháng hoặc dài hơn (theo đăng ký) tại cơ sở doanh nghiệp tiêu chuẩn cao cấp để thực hành, rèn luyện, học hỏi và tích lũy kinh nghiệm thực tế tại nơi làm việc.

Phương pháp đào tạo có sự kết hợp chặt chẽ giữa học tập trực tiếp kết hợp với tài liệu hỗ trợ trực tuyến trên cổng học liệu của nhà trường. Nội dung học tập được thiết kế tích hợp chặt chẽ song song thực hành với lý thuyết chuyên sâu. Việc đánh giá kết quả học tập sẽ được thực hiện theo nhiều hình thức phong phú khác nhau như: thực hành kỹ năng, bài tập dự án, báo cáo của bên thứ ba, trắc nghiệm, kiểm tra viết, ...v.v để bao quát đủ các mặt của năng lực mà sinh viên tích lũy.

Là trường cao đẳng thể hiện sự mẫu mực về dịch vụ khách sạn, sinh viên được yêu cầu mặc đồng phục của trường trong toàn bộ thời gian học tập. Các chi tiết về đồng phục sẽ được quy định trong “Sổ tay sinh viên”.

## II. Thông tin khóa học

Tên ngành, nghề đào tạo:	Kỹ thuật chế biến món ăn
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Thời gian khai giảng:	Kỳ học Mùa thu bắt đầu từ tháng 9 / tháng 10 hàng năm; Kỳ học Mùa Xuân bắt đầu từ tháng 3 / tháng 4. Ngày chính thức sẽ được thông báo cụ thể tới sinh viên đã đăng ký học.
Thời lượng:	24 tháng học tập tại trường (bao gồm các ngày nghỉ lễ, nghỉ giữa kỳ) và thời gian thực tập, xét tốt nghiệp.
Quy mô lớp học:	18 - 20 sinh viên/lớp (tối đa).
Đối tượng tuyển sinh:	- Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương; hoặc

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp và 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.</li> <li>- Các yêu cầu khác theo Quy chế tuyển sinh của Trường.</li> </ul>
Tiếng Anh đầu vào:	Không bắt buộc. Sinh viên viên có trình độ tiếng Anh được ưu tiên khi xét học bổng và tuyển sinh.
Học phí:	Vui lòng xem phần học phí của Trường (theo năm học).
Chi phí khác:	Đồng phục học tập; đồng phục học giáo dục thể chất; chi phí học tập Giáo dục Quốc phòng và An ninh; các tài liệu học tập thiết yếu và dụng cụ học tập cá nhân của sinh viên.
Tổng số môn học tập:	33.
Số giờ đào tạo mỗi tuần:	Trung bình 20 giờ/ tuần, chưa bao gồm các hoạt động ngoại khóa
Tổng số giờ đào tạo:	2.140 giờ (tương đương 78 tín chỉ).
Phương thức giảng dạy:	Trực tiếp, hướng dẫn, thực hành và mô phỏng thực tế. Các môn học có hỗ trợ tài liệu trực tuyến.
Phương pháp đào tạo:	Theo tiếp cận năng lực thực hiện.
Ngôn ngữ giảng dạy:	Tiếng Việt.
Thực tập:	<p>4 tháng hoặc dài hơn (theo đăng ký) tại khách sạn, khu nghỉ dưỡng 4-5 sao do Trường giới thiệu và phù hợp năng lực của sinh viên</p> <p>Sinh viên thực tập có thể được khách sạn hỗ trợ chi phí tùy theo chính sách từng khách sạn nhưng điều này không được đảm bảo cho tất cả sinh viên. Nhà trường sẽ lựa chọn và tư vấn cơ sở thực tập phù hợp nhất với kết quả học tập, kỹ năng và nguyện vọng của sinh viên.</p>
Văn bằng khi tốt nghiệp:	Bằng cao đẳng Kỹ thuật Chế biến món ăn do Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cấp theo quy định pháp luật Việt Nam, có giá trị quốc gia.
Học bổng:	Nhà trường cung cấp học bổng cho các ứng viên phù hợp. Những sinh viên tiềm năng tìm kiếm học bổng phải nộp đơn xin xét học bổng theo quy định của nhà trường. Mức học bổng cụ thể sẽ được quyết định dựa vào thành tích học tập và tiềm năng của mỗi ứng viên và kế hoạch mỗi năm. Các ứng viên đăng ký xét học bổng sẽ được phỏng vấn trước khi có phê duyệt học bổng.
Cơ hội việc làm:	<p>Nhân viên tại các cơ sở chế biến món ăn, nhà hàng, khách sạn, các khu nghỉ dưỡng (nhân viên bếp chuyên nghiệp; đầu bếp sơ chế và chế biến nước dùng, xốt, xa lát và đồ nguội; đầu bếp chính bếp Á, bếp Âu, bếp tiệc, bếp bánh và món ăn tráng miệng, ...).</p> <p>Tùy thuộc quá trình tích lũy kinh nghiệm của cá nhân sau khi tốt nghiệp, sinh viên có cơ hội làm việc ở các vị trí cao hơn, bao gồm:</p> <p>Trưởng nhóm, quản lý cấp trung</p> <p>Chủ cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống/Chủ nhà hàng/Quản lý nhà hàng.</p> <p>Chủ khách sạn/Quản lý vận hành khách sạn, khu nghỉ dưỡng.</p>

### III. Các môn học

Chương trình đào tạo bao gồm 33 môn học, mô đun học tập. Phần lớn các môn học, mô đun được cấu trúc để tập trung rèn luyện các năng lực cốt lõi của nghề và năng lực quản lý cùng các năng lực ngoại ngữ và kỹ năng mềm. Ngoài ra, chương trình còn có một số môn học khác theo quy định trong chương trình cao đẳng của Việt Nam.

Ngoài phần thực tập tại doanh nghiệp, các môn học, mô đun của chương trình bao gồm:

#### ***Môn học, mô đun chuyên ngành và quản lý***

1. Tiếp nhận, lưu kho và bảo quản hàng hóa  
Receive, store and maintain stock
2. Chuẩn bị món ăn bằng các phương pháp chế biến cơ bản  
Prepare dishes using basic methods of cookery
3. Chế biến các loại nước dùng, nước sốt và xúp  
Prepare stocks, sauces and soups
4. Chế biến các món khai vị, xa lát và bánh mì kẹp  
Prepare appetisers, salads and sandwiches
5. Chế biến các món rau củ, trái cây, trứng, tinh bột và món chay  
Prepare vegetable, fruit, eggs, farinaceous and vegan dishes
6. Chế biến các món ăn từ thịt gia súc  
Prepare meat dishes
7. Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm  
Prepare poultry dishes
8. Chế biến các món ăn từ thủy, hải sản  
Prepare seafood dishes
9. Chế biến các món ăn Á  
Prepare Asian cooked dishes
10. Chế biến các món tráng miệng  
Produce desserts
11. Chế biến các sản phẩm bột bánh, bánh ngọt và bánh mì  
Produce cakes, pastries and breads
12. Chế biến các món ăn theo yêu cầu ăn kiêng đặc biệt  
Prepare food to meet special dietary requirements
13. Thiết kế thực đơn và tính chi phí món ăn  
Plan, cost recipes and menus
14. Làm việc hiệu quả trong vai trò nhân viên chế biến món ăn  
Work effectively as a cook
15. Phân lịch làm việc  
Roster staff
16. Giám sát vận hành công việc  
Monitor work operations
17. Giám sát hiệu suất làm việc của nhân viên  
Monitor staff performance
18. Phát triển và quản lý dịch vụ khách hàng chất lượng  
Develop and manage quality customer service practices
19. Quản lý tài chính trong phạm vi ngân sách  
Manage finances within a budget

20. Quản lý tài sản vật chất  
Manage physical assets
21. Xây dựng và thực hiện chiến lược marketing  
Develop and implement marketing strategies
22. Xây dựng và thực hiện kế hoạch kinh doanh  
Develop and implement business plans

***Môn học, mô đun về ngoại ngữ và kỹ năng mềm***

23. Kỹ năng thuyết trình và làm việc hiệu quả với người khác  
Presentation skills and work effectively with others
24. Vệ sinh, an toàn và sử dụng thiết bị, dụng cụ trong chế biến món ăn  
Hygiene, safety and using food preparation equipment
25. Tiếng Anh (tổng quát)  
English
26. Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực 1  
Culinary English 1
27. Tiếng Anh chuyên ngành ẩm thực 2  
Culinary English 2

***Môn học, mô đun cần thiết ở bậc Cao đẳng***

28. Tin học  
Informatics
29. Pháp luật  
Law
30. Giáo dục thể chất  
Physical education
31. Giáo dục quốc phòng và an ninh  
National defense education
32. Giáo dục chính trị  
Political education

Để được công nhận tốt nghiệp và nhận văn bằng, sinh viên cần đáp ứng các điều kiện sau:

- Tích lũy và đạt yêu cầu 100% các môn học, mô đun theo quy định của chương trình (trong đó có yêu cầu sinh viên phải tham dự đủ số giờ học trực tiếp tối thiểu của mỗi môn học, mô đun; tham dự đủ và đạt các bài đánh giá theo quy định của Trường) và tham gia thực tập theo yêu cầu của chương trình đào tạo.
- Tuân thủ nội quy, quy định của tổ chức mà sinh viên thực tập trong thời gian thực tập.
- Nếu sinh viên chấm dứt hợp đồng/thỏa thuận thực tập trước thời hạn mà không có lý do chính đáng hoặc bị tổ chức nhận thực tập chấm dứt hợp đồng vì lý do kỷ luật sẽ bị coi là không đủ điều kiện tốt nghiệp.
- Không vi phạm pháp luật, kỷ luật trong thời gian học tập và các quy định khác của Trường.