|  |  |
| --- | --- |
| SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO **TRƯỜNG TC CÔNG NGHIỆP****BÁCH KHOA** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập** - **Tự do** - **Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ngành, nghề:**  | Kỹ thuật chế biến món ăn |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên hoặc tương đương. |
| **Thời gian khóa học:** | 2 năm |

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

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế
biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong
Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế
biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh
an toàn thực phẩm. 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 (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. Mục tiêu đào tạo**

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn giúp người học được học kỹ thuật chế biến món ăn và được thực hành các món ăn Á, Âu, Việt Nam, món ăn chay, tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, nguội; Biết tính toán, chọn lựa thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí những nguyên liệu dụng cụ cần thiết, biết chế biến thức ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh an toan thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở nên ngon miệng đẹp mắt, kích thích tiêu hóa tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khỏe.

Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật phong cách chuyên nghiệp nghiệp và sức khỏe tốt để có khả năng độc lập hoặc làm việc theo nhóm tại bộ phận bếp trong nhà hàng. Khi có cơ hội thăng tiến người học có thể đảm nhận các ví trị giám sát bộ phận bếp tại nhà hàng, tại khách sạn có qui mô vừa và nhỏ.

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, thủy 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;

+ 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;

+ Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn
liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ 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 nghề:

+ Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

+ Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

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

+ Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc… để phục vụ khách
trong các nhà hàng;

+ Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

+ Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia;
phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

+ Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã
được đào tạo;

+ Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo
vệ môi trường… đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

+ Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy
trong quá trình chế biến món ăn;

+ Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối
hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

+ Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên
mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

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

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại
ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn
của ngành, nghề;.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt
kết quả;

+ Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được
phân công;

+ Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

+ Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

+ Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

**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).

Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ
khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học
liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành
nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

**4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1440 giờ /56 tín chỉ

- Số lượng môn học, mô đun: 20.

- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ/ 11 tín chỉ

- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1185 giờ/ 45 tín chỉ

- Khối lượng lý thuyết: 404 giờ; thực hành, thực tập: 997 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 | **Biết được** về kỹ thuật chế biến món ăn tại khách sạn, nhà hàng |
| 2 | NLCB-02 | Sử dụng được tin học, ngoại ngữ trong hoạt động nghề nghiệp |
| **II** | **Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)** |
| 3 | NLCL-01 | Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến; 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… |
| 4 | NLCL-02 | 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 |
| 5 | NLCL-03 | 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, thủy hải sản; các món ăn Á, Âu… |
| 6 | NLCL-04 | 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 |
| 7 | NLCL-05 | Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong quá trình chế biến và các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động |
| 8 | NLCL-06 | Thực hiện chế biến được các món ăn thực đơn Á, Âu, tiệc… để phục vụ khách trong các nhà hàng theo định mức chế biến tại bộ phận |
| 9 | NLCL-07 | Phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn |
| **III** | **Năng lực nâng cao** |
| 10 | NLNC-01 | Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng chế biến món ăn tại nhà hàng khách sạn |
| 11 | NLNC-02 | Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động kỹ thuật chế biến món ăn tại các nhà hàng khách sạn |

**6. Nội dung chương trình**

| **Mã MH, MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Thời gian đào tạo ( giờ)** |
| --- | --- | --- |
| **Số tín chỉ** | **Tổng số** | **Trong đó** |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập /thí nghiệm/ thảo luận** | **Thi/ Kiểm tra** |
|
|  |
| **I** | **Các môn học chung** | **11** | **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 - An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MH05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH06 | Tiếng Anh | 3 | 90 | 30 | 56 | 4 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **45** | **1185** | **310** | **849** | **26** |
| **II.1** | **Môn học, mô đun cơ sở** | **14** | **210** | **181** | **24** | **5** |
| MH07 | Sinh lý dinh dưỡng | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MH08 | Thương phẩm và an toàn thực phẩm | 2 | 30 | 24 | 5 | 1 |
| MH09 | Văn hóa ẩm thực  | 2 | 30 | 24 | 5 | 1 |
| MH10 | Hạch toán định mức | 2 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| MH11 | Lý thuyết kỹ thuật chế biến món ăn | 6 | 90 | 89 | 0 | 1 |
| **II.2** | **Môn học, mô đun chuyên môn**  | **27** | **795** | **129** | **645** | **21** |
| MH12 | Tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐ13 | Xây dựng thực đơn  | 3 | 90 | 29 | 59 | 2 |
| MĐ14 | Thực hành kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn | 4 | 120 | 14 | 103 | 3 |
| MĐ15 | Thực hành chế biến món ăn Âu | 4 | 120 | 14 | 103 | 3 |
| MĐ16 | Thực hành chế biến món ăn Á | 4 | 120 | 14 | 103 | 3 |
| MĐ17 | Thực hành chế biến món ăn chay | 4 | 120 | 14 | 103 | 3 |
| MĐ18 | Thực hành chế biến món tráng miệng  | 4 | 120 | 14 | 103 | 3 |
| MĐ19 | Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II.3** | **Môn học, mô đun tự chọn, nâng cao** | **4** | **180** | **0** | **180** | **0** |
| MĐ20.1 | Thực hành tổng hợp chế biến món ăn | 4 | 180 | 0 | 180 | 0 |
| MĐ20.2 | Thực hành tổng hợp tại cơ sở | 4 | 180 | 0 | 180 | 0 |
| **Tổng cộng** | **56** | **1440** | **404** | **997** | **39** |

**7. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

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

Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo các Thông tư: số 10/2018/TT-BLĐTBXH; số 11/2018/TT-BLĐTBXH; số 12/2018/TT-BLĐTBXH; số 13/2018/TT-BLĐTBXH; số 24/2018/TT-BLĐTBXH; số 03/2019/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định, ban hành chương trình các môn học: Giáo dục Quốc phòng và an ninh, Tin học, Giáo dục thể chất, Pháp luật, Giáo dục chính trị, Tiếng Anh.

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

Việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ (gọi tắt là Thông tư 04/2022).

Đào tạo theo niên chế được tổ chức theo năm học, một năm học có 2 học
kỳ, mỗi học kỳ có ít nhất 15 tuần thực học cộng với thời gian thi, kiểm tra kết thúc môn học, mô-đun. Ngoài hai học kỳ chính, Hiệu trưởng xem xét quyết định tổ chức
thêm kỳ học phụ để người học có điều kiện được học lại, học bù. Mỗi học kỳ
phụ có ít nhất 4 tuần thực học cộng với thời gian thi, kiểm tra kết thúc môn học, mô-đun.

Một số môn học, mô đun có thể được thực hiện bằng hình thức đào tạo trực tuyến và được quy định trong chương trình môn học, mô đun. Thời gian, địa điểm giảng dạy, học tập bằng hình thức trực tuyến được thực hiện linh hoạt tùy theo điều kiện, hoàn cảnh thực tế của từng môn học, mô đun.

Đối với người học tốt nghiệp THCS, lựa chọn thực hiện mô đun Thực hành tổng hợp quản trị khách sạn tại phòng thực hành của nhà trường.

Đối với người học tốt nghiệp THPT trở lên, lựa chọn thực hiện mô đun Thực hành tổng hợp tại cơ sở.

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

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập, trải nghiệm, tham gia sản xuất trực tiếp tại doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, kinh doanh;

- Ðể giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

| **TT** | **Nội dung** | **Thời gian** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Thể dục, thể thao | Từ 05 giờ đến 06 giờ và từ 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày |
| 2 | Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng, sinh hoạt tập thể | Ngoài giờ học hàng ngày, từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần). |
| 3 | Hoạt động thư viện; ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu | Tất cả các ngày làm việc trong tuần |
| 4 | Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể | Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt định kỳ theo kế hoạch hoặc chuyên đề. |
| 5 | Đi thực tế | Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun. |

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

- Việc tổ chức thi, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có hướng dẫn cụ thể trong chương trình chi tiết của từng môn học, mô đun và được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022.

7.4.1. Tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ

- Kiểm tra thường xuyên do giáo viên giảng dạy môn học, mô đun thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học theo từng môn học, mô đun thông qua việc kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập, chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

- Kiểm tra định kỳ được quy định trong chương trình môn học, mô đun; kiểm tra định kỳ có thể bằng hình thức kiểm tra viết từ 45 đến 60 phút, chấm điểm bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

- Kiểm tra thường xuyên, định kỳ bằng hình thức trực tuyến do giáo viên giảng dạy môn học, mô đun quyết định. Việc kiểm tra bằng hình thức trực tuyến đối với các nội dung thực hành chỉ áp dụng khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin và phải bảo đảm đánh giá cính xác, khách quan kết quả học tập của người học;

- Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho từng môn học, mô đun cụ thể được thực hiện theo quy định của Hiệu trưởng, bảo đảm trong một môn học, mô đun có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ.

7.4.2. Tổ chức thi/ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Hình thức thi/ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là thi 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/ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi/ kiểm tra đối với các hình thức thi khác do Hiệu trưởng quyết định;

- Lịch thi/ kiểm tra của kỳ thi/ kiểm tra chính phải được thông báo trước trên thời khóa biểu trước 01 tuần; trong kỳ thi/ kiểm tra, từng môn học, mô đun được tổ chức thi/ kiểm tra riêng biệt, không bố trí thi/ kiểm tra ghép một số môn học, mô đun trong cùng một buổi thi/ kiểm tra của một người học;

- Hiệu trưởng quy định cụ thể thời gian dành cho ôn thi/ kiểm tra mỗi môn học, mô đun.

- Danh sách người học đủ điều kiện dự thi/ kiểm tra, không đủ điều kiện dự thi/ kiểm tra có nêu rõ lý do phải được công bố công khai trước ngày thi/ kiểm tra môn học, mô đun ít nhất 03 ngày làm việc; danh sách phòng thi/ kiểm tra, địa điểm thi/ kiểm tra phải được công khai trước ngày thi/ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun từ 1 - 2 ngày làm việc;

- Đối với hình thức thi/ kiểm tra viết, mỗi phòng thi/ kiểm tra phải bố trí ít nhất hai giáo viên coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; người học dự thi/ kiểm tra phải được bố trí theo số báo danh; đối với hình thức thi/ kiểm tra khác, Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác;

- Bảo đảm tất cả những người tham gia kỳ thi/ kiểm tra phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi/ kiểm tra; tất cả các phiên họp liên quan đến kỳ thi/ kiểm tra, việc bốc thăm đề thi/ kiểm tra, bàn giao đề thi/ kiểm tra, bài thi/ kiểm tra, điểm thi/ kiểm tra phải được ghi lại bằng biên bản;

- Hình thức thi/ kiểm tra, thời gian làm bài, điều kiện thi/ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun được quy định trong chương trình môn học, mô đun.

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

- Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Môn thi Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành.

- Thi Lý thuyết chuyên môn được tổ chức theo hình thức thi viết, vấn đáp hoặc trắc nghiệm; thời gian thi viết hoặc trắc nghiệm từ 60 phút đến 90 phút, thi vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh, được thực hiện theo hình thức trực tiếp hoặc trực tuyến;

- Thi Thực hành được tổ chức theo hình thức làm bài thực hành kỹ năng tổng hợp để hoàn thiện một sản phẩm, dịch vụ hoặc một phần sản phẩm, dịch vụ. Thời gian thi thực hành từ 60 phút đến 120 phút;

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu Kỹ sư thực hành theo quy định của trường.

7.6. Các chú ý khác

7.6.1. Điều kiện dự thi kết thúc môn học, mô đun

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập bao gồm: thời gian học lý thuyết, học tích hợp, thực hành, thực tập và đáp ứng được các yêu cầu của môn học, mô đun được quy định trong chương trình môn học, mô đun;

- Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10;

- Người học có giấy xác nhận khuyết tật theo quy định thì được Hiệu trưởng xem xét, quyết định ưu tiên điều kiện dự thi trên cơ sở người học đó phải bảo đảm điều kiện về điểm trung bình các điểm kiểm tra.

7.6.2. Số lần dự thi kết thúc môn học, mô đun

- Người học được dự thi kết thúc môn học, mô đun lần thứ nhất, nếu điểm môn học, mô đun chưa đạt yêu cầu thì được dự thi thêm một lần nữa ở kỳ thi khác do trường tổ chức;

- Người học vắng mặt ở lần thi nào mà không có lý do chính đáng thì vẫn tính số lần dự thi đó và phải nhận điểm 0 cho lần thi đó, trường hợp có lý do chính đáng thì không tính số lần dự thi và được hiệu trưởng bố trí dự thi ở kỳ thi khác.

7.6.3. Học và thi lại

Người học phải học và thi lại môn học, mô đun chưa đạt yêu cầu nếu thuộc một trong các trường hợp sau:

- Không đủ điều kiện dự thi;

- Đã hết số lần dự thi kết thúc môn học, mô đun nhưng điểm môn học, mô đun chưa đạt yêu cầu;

- Người học thuộc diện phải học và thi lại không được bảo lưu điểm, thời gian học tập của môn học, mô đun lần học trước đó và phải bảo đảm các điều kiện dự thi mới được dự thi kết thúc môn học, mô đun;

Trường hợp không còn môn học, mô đun do điều chỉnh chương trình thì Hiệu trưởng quyết định chọn môn học, mô đun khác thay thế trên cơ sở phù hợp với mục tiêu của ngành, nghề đào tạo.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **HIỆU TRƯỞNG****Đã ký****Bùi Thị Ngoan**  |