

QUY ĐỊNH
KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC NGƯỜI
HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG CHẤT LƯỢNG CAO
NGÀNH / NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGÀNH / NGHỀ: 6810207

Ngày ban hành: 11/12/2023

Ngày cập nhật, bổ sung: 28/4/2026

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6810207

(Ban hành kèm theo Quyết định số 983/QĐ-CĐCNN ngày 28 tháng 4 năm 2026 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng kỹ thuật Công Nông nghiệp Quảng Trị)

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành (mô tả nghề)

Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn chất lượng cao được xây dựng nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao về nguồn nhân lực có tay nghề và tính chuyên nghiệp trong lĩnh vực ẩm thực và dịch vụ ăn uống. Chương trình chú trọng đào tạo người học theo hướng **thực hành - ứng dụng - hội nhập**, kết hợp chặt chẽ giữa kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề và thái độ làm việc.

Với định hướng chất lượng cao, chương trình tăng cường thời lượng thực hành, cập nhật các **quy trình chế biến hiện đại**, sử dụng trang thiết bị đồng bộ và môi trường học tập mô phỏng thực tế tại nhà hàng, khách sạn. Nội dung đào tạo bao gồm chế biến các món ăn nâng cao và món ăn của các nước châu Á, châu Âu, đồng thời lồng ghép các kiến thức về **an toàn vệ sinh thực phẩm, quản lý bếp, kỹ năng làm việc nhóm và giao tiếp nghề nghiệp**, giúp người học sẵn sàng tham gia thị trường lao động sau khi tốt nghiệp.

2. Yêu cầu chung của ngành/ngành

a) Kiến thức chuyên môn:

- 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 của một số nước châu Á, châu 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 lưu ý 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 châu Á, châu Âu, một số loại đồ uống...;
- 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, an toàn trong du lịch;

- Trình bày được các kiến thức hỗ 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...;

b) Kỹ năng nghề nghiệp:

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường, 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: sơ chế, chuẩn bị các nguyên liệu đúng định lượng, thực hiện đúng quy trình chế biến, trang trí món ăn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Xây dựng được 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 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... ;

c) Năng lực ngoại ngữ, tin học:

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 3/6 (B1) trong khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được kiến thức tiếng anh chuyên ngành Kỹ thuật chế

biến món ăn để có thể khai thác và sử dụng các tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh trong học tập nghiên cứu và học nghề;

Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản, khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề. Có khả năng cập nhật phần mềm ứng dụng các hệ thống thông tin dựa trên máy tính hỗ trợ các hoạt động tác nghiệp và quản lý khác nhau trong nhà hàng, khách sạn;

d) Mức độ tự chủ, 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 bếp, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước Bếp trưởng, bếp phó những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

đ) Vị trí việc làm sau 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:

Nhân viên bếp: Chuẩn bị nguyên liệu, hỗ trợ nấu ăn...

Đầu bếp chính: Phụ trách chế biến và trình bày món ăn.

Tổ trưởng/ca trưởng bếp: Quản lý nhóm nhân viên trong bếp.

Bếp phó: Hỗ trợ bếp trưởng quản lý hoạt động bếp.

Bếp trưởng: Điều hành toàn bộ hoạt động bếp, lên thực đơn và quản lý nhân sự.

Giám sát bếp hoặc quản lý nhà hàng: Vận hành, tổ chức hoạt động nhà hàng.

Chủ kinh doanh: Mở nhà hàng, quán ăn riêng.

Chuyên gia nghiên cứu món ăn: Làm việc tại các công ty thực phẩm, sáng tạo ra một số món ăn mới, sáng tạo.

e) Học tập nâng cao:

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.

3. Các năng lực của ngành/ngành

TT	Mã năng lực	Tên năng lực	Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ)
I	Năng lực cơ bản		
1	NLCB-01	Vận dụng các kiến thức cơ bản về giáo dục chính trị	(75,5)
2	NLCB-02	Vận dụng các kiến thức giáo dục thể chất trong bảo vệ sức khỏe và nâng cao thể lực	(60,2)
3	NLCB-03	Đạt Bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	(120,4)
4	NLCB-04	Đạt tối thiểu chuẩn kỹ năng sử dụng CNTT theo Quy định	(75,3)
5	NLCB-05	Áp dụng kiến thức cơ bản về pháp luật trong cuộc sống.	(30,2)
6	NLCB-06	Áp dụng kiến thức môn Giáo dục Quốc phòng An ninh trong bảo vệ Tổ Quốc	(75,3)
II	Năng lực Cốt lõi		
7	NLCL – 01	Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường, an toàn lao động.	(30,3)
8	NLCL – 02	Kỹ năng giao tiếp, ứng xử trong hoạt động du lịch	(45,3)
9	NLCL – 03	Lựa chọn và bảo quản lương thực, thực phẩm đảm bảo an toàn	(45,3)
10	NLCL – 04	Sử dụng thành thạo Tiếng Anh chuyên ngành trong công việc	(180,6)
11	NLCL – 05	Xác định được các tập quán và khẩu vị ăn uống của các vùng miền	(45,3)
12	NLCL – 06	Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn	(45,3)
13	NLCL – 07	Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận bếp; Hạch toán được định mức và thanh toán thông qua các biểu mẫu, chứng từ.	(3,2)
14	NLCL – 08	Điều hành và kiểm soát công việc trong	(90,2)

		bộ phận bếp	
15	NLCL – 9	Cắt thái, tĩa hoa, tạo hình nguyên liệu và trang trí món ăn	(150,6)
16	NLCL – 10	Chế biến được nước dùng trắng, nước dùng nâu và một số loại sốt cơ bản; Chế biến được các món ăn của 3 miền Bắc - Trung - Nam	(180,6)
17	NLCL – 11	Chế biến được các món ăn của các nước châu Á - châu Âu	(180,6)
18	NLCL – 12	Chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng	(90,3)
19	NLCL- 13	Pha chế và hoàn thiện các loại đồ uống đúng tiêu chuẩn	(60,3)
20	NLCL– 14	Thành thạo các kỹ thuật nấu nướng cơ bản tại cơ sở	(90,2)
III	Năng lực nâng cao		
21	NLNC – 01	Phục vụ được các món ăn Á - Âu	(90,3)
22	NLNC – 02	Tính được chi phí khấu hao, giá thực (giá cost) và lãi suất của món ăn cũng như của thực đơn; Xây dựng và phát triển các loại thực đơn	(45,3)
23	NLNC - 03	Kỹ năng tổ chức và quản lý công việc	(180,5)
24	NLNC - 04	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	(315,7)
25	NLNC - 05	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	(75,3)
26	NLNC -06	Sử dụng thành thạo các phần mềm trong quản lý, điều hành tại các nhà hàng, khách sạn.	(75,3)

4. Khối lượng kiến thức tối thiểu của ngành/ngành (giờ, tín chỉ):

- Khối lượng môn học, mô đun: 26 môn học, mô đun

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.400 giờ /91 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.890 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 800 giờ; Thực hành, thực tập: 1.491 giờ; Kiểm tra: 109giờ
- Thời gian khóa học: 2,5 năm

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU ĐỐI VỚI TỪNG NĂNG
LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG**

NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

1. Tên năng lực: Vận dụng các kiến thức cơ bản về giáo dục chính trị **Mã:** NLCB-01

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (75,5)

1.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam và những nhiệm vụ chính trị của đất nước hiện nay; nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

1.2. Yêu cầu kỹ năng:

Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối, chính sách của Đảng và Nhà nước vào giải quyết các vấn đề của cá nhân, xã hội và các vấn đề khác trong quá trình học tập, lao động, hoạt động hàng ngày và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc

1.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

2. Tên năng lực: Vận dụng các kiến thức giáo dục thể chất **Mã:** NLCB-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (60,2)

2.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật cơ bản và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung

2.2. Yêu cầu kỹ năng:

Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

3. Tên năng lực: Đạt bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam **Mã:** NLCB-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (120,4)

3.1. Yêu cầu kiến thức:

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại đơn, tiếp diễn và hoàn thành, thì quá khứ đơn, tiếp diễn,

thì tương lai, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề quen thuộc như giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt, kỳ nghỉ, các kế hoạch trong tương lai, ngoại hình và tính cách, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm

3.2. Yêu cầu kỹ năng:

a) Kỹ năng nghe:

Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hàng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến các thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ đạc trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày, sở thích, kế hoạch trong tương lai, ngoại hình, tính cách và mua sắm; hiểu được ý chính trong các giao dịch quen thuộc hàng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng.

b) Kỹ năng nói:

Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề quen thuộc hàng ngày liên quan tới tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, sở thích; chỉ đường đến những địa điểm thông thường; đặt được câu hỏi về số lượng; giới thiệu được những ngày lễ, sự kiện đặc biệt, hoạt động du lịch, các kế hoạch cho các ngày lễ và sự kiện đặc biệt; mô tả tính cách và ngoại hình của bản thân và người khác; giới thiệu các sản phẩm công nghệ và công dụng; mô tả thói quen mua sắm; truyền đạt quan điểm, nhận định của mình trong các tình huống xã giao đơn giản, ngắn gọn.

c) Kỹ năng đọc:

Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các thức ăn và đồ uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích, cách chào đón năm mới ở các quốc gia, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm.

d) Kỹ năng viết:

Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến bản thân, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích, kế hoạch và dự định cho việc chào đón năm mới, thiết bị công nghệ và thói quen mua sắm

3.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

4. **Tên năng lực:** Đạt tối thiểu chuẩn kỹ năng sử dụng CNTT **Mã:** NLCB-04 theo Quy định

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (75,3)

4.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin; sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet

4.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, mạng máy tính; phân loại phần mềm; lập trình; phần mềm thương mại và phần mềm nguồn mở;

- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;

- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản hành chính theo đúng quy định về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính;

- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính các bài toán thực tế;

- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu được các nội dung cần thiết;

- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin và một số dạng truyền thông số thông dụng;

- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin;

- Thực hiện đúng các quy định về an toàn bảo mật thông tin; an toàn lao động và bảo vệ môi trường trong việc sử dụng máy tính và ứng dụng công nghệ thông tin

4.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác

5. Tên năng lực: Áp dụng kiến thức cơ bản về pháp luật trong Mã: NLCB-05 cuộc sống

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (30,2)

5.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

5.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

5.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

6. Tên năng lực: Áp dụng kiến thức môn Giáo dục Quốc phòng Mã: NLCB-06 an ninh trong bảo vệ Tổ Quốc

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (75,3)

6.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng;

- Trình bày được những vấn đề cơ bản về xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; đường lối chủ trương của Đảng và Nhà nước về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

6.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;

- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam;

- Nhận thức đúng đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng; kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng và an ninh;

- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyên thương

6.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;

- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc và các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc;

- Có ý thức, trách nhiệm trong việc xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân; chiến tranh nhân dân, phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh

7. Tên năng lực: Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường, an toàn lao động

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (30,3)

7.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được khái niệm môi trường, môi trường du lịch, tài nguyên du lịch; Trình bày được mối quan hệ giữa môi trường với phát triển du lịch bền vững;;
- Trình bày được vai trò của công tác bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch, khách sạn; Những tác động về môi trường trong kinh doanh du lịch;
- Trình bày khái niệm vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động; Các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, gây tai nạn tại nơi làm việc.

7.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Vận dụng được các nguyên tắc bảo vệ môi trường; Phân tích được các yếu tố tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam;
- Vận dụng được các nguyên tắc về quản lý tài nguyên môi trường tại các cơ sở kinh doanh du lịch. Thực hiện đúng các biện pháp nhằm quản lý tốt tài nguyên môi trường;
- Thực hiện đúng các biện pháp nhằm ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm, ngăn người đề phòng xảy ra tai nạn.

7.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Đề xuất được các giải pháp bảo vệ môi trường;
- Thực hiện đúng các quy định của cơ quan có thẩm quyền đối với việc bảo vệ môi trường.

8. Tên năng lực: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động du lịch. Mã: NLCL – 02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (45,3)

8.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến quá trình giao tiếp; nội dung khái quát về giao tiếp trong bộ phận Bếp; Xác định được các nguyên tắc trong giao tiếp, các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch, cách thức tiến hành các nghi thức trong giao tiếp, các nội dung về kỹ năng giao tiếp cơ bản trong du lịch.
- Xác định được các quan điểm ứng xử trong hoạt động mua bán; Trình bày được nhu cầu và mong đợi của khách hàng.

8.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được nét đặc trưng trong tâm lý của một số nhóm khách theo vùng lãnh thổ và theo nghề nghiệp.
- Hình thành được kỹ năng thực hiện các nghi thức trong giao tiếp; các kỹ năng giao tiếp cơ bản trong du lịch: sử dụng ngôn ngữ nói, thuyết trình, lắng nghe, phản hồi, giao tiếp phi ngôn ngữ, giao tiếp qua điện thoại, kỹ năng đàm phán và giải quyết xung đột nội bộ; kỹ năng ứng xử khi khách hàng khen ngợi, phàn nàn; Phân loại được

khách hàng theo các tiêu chí: giới tính, lứa tuổi, mức độ quan hệ, khả năng thanh toán, mức độ nhu cầu và xác định được cách ứng xử phù hợp.

8.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được vai trò của giao tiếp trong kinh doanh; Có ý thức vận dụng những kiến thức đã được học vào việc điều chỉnh hoạt động giao tiếp của bản thân.

- Có ý thức rèn luyện nâng cao kỹ năng thực hiện các nghi thức của bản thân khi giao tiếp với mọi người, phục vụ khách hàng và quản lý có hiệu quả trong du lịch.

9. Tên năng lực: Lựa chọn và bảo quản lương thực, thực phẩm **Mã:** NLCL – 03
đảm bảo an toàn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (45,3)

9.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm;
- Xác định được các nội dung được đề cập đến trong môn học như: thành phần hóa học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần.

9.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Xác định được chất lượng hàng thực phẩm;
- Biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

9.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Phân tích được và vận dụng được những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Ý thức giữ vệ sinh, an toàn thực phẩm;

- Tỉ mỉ trong nhận biết các loại thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm

10. Tên năng lực: Sử dụng tiếng anh chuyên ngành trong công việc **Mã:** NLCL – 04

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (180,6)

10.1. Yêu cầu kiến thức:

- Tiếp cận được vốn từ vựng bằng Tiếng Anh về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;

- Hiểu về công việc và nơi chế biến món ăn;

- Nói về sự lựa chọn món ăn;

- Nói về vệ sinh thực phẩm và an toàn trong công việc;

- Nói về công việc chế biến trong bếp;

- Nói về giao tiếp tại phòng tiếp khách;

- Nói về các phương pháp chế biến món ăn;
- Tìm hiểu cách làm các món ăn Việt Nam;
- Tìm hiểu cách làm các món ăn Châu Á;
- Tìm hiểu cách làm các món ăn Pháp;
- Tìm hiểu cách làm các món ăn Âu;
- Tìm hiểu cách làm các món Salad;
- Tìm hiểu cách làm các món súp làm tại nhà;
- Tìm hiểu một số công thức làm bánh;
- Tìm hiểu các Thực đơn;

10.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Rèn luyện các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết từ vựng và tình huống chuyên ngành Chế biến món ăn bằng tiếng Anh.

- Đọc và hiểu được các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;

- Nghe và hiểu được các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...

- Có kỹ năng giao tiếp trong nghề nghiệp của mình về lĩnh vực Chế biến món ăn.

- Có kỹ năng làm việc theo nhóm.

10.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Xác định tầm quan trọng của việc học tiếng Anh trong nhà trường và hội nhập quốc tế.

- Tự tin, mạnh dạn, chủ động trong học tập Tiếng Anh chuyên ngành.

- Hình thành phẩm chất đạo đức nghề nghiệp cho người học.

11. Tên năng lực: Xác định được tập quán và khẩu vị ăn uống của các vùng miền

Mã: NLCL – 05

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ):

11.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày những vấn đề chung nhất về văn hoá ẩm thực

- Xác định được kiến thức về tôn giáo trên thế giới, một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo.

- Xác định được một số yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực của Việt Nam.

- Xác định được những nét văn hóa ẩm thực đặc sắc ở ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

- Xác định được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước khu vực châu Á - Âu.

11.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được những nét đặc trưng về tập quán và khẩu vị ăn uống của từng Tôn giáo (Đạo phật - Hồi giáo - Đạo do Thái - Đạo Hindū)

- Phân biệt được những nét đặc trưng về văn hóa ẩm thực 3 miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

- Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước trong khu vực châu Á- Châu Âu.

.11.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Tôn trọng văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước khu vực châu Á- Âu.

12. Tên năng lực: Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trangMã: NLCL – 06
thiết bị trong chế biến món ăn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (45,3)

12.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được những kiến thức cơ bản về quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm trong các tổ chức kinh doanh nói chung và trong các doanh nghiệp Du lịch khách sạn – nhà hàng nói riêng.

12.2. Yêu cầu kỹ năng:

Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm tại các doanh nghiệp khách sạn - nhà hàng; Phân tích được chất lượng sản phẩm, đặc điểm của chất lượng sản phẩm; Thực hiện các hoạt động liên quan tới việc đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm.

.12.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc quản lý và nâng cao chất lượng sản phẩm tại các doanh nghiệp khách sạn - nhà hàng; Phân tích được chất lượng sản phẩm, đặc điểm của chất lượng sản phẩm; Thực hiện các hoạt động liên quan tới việc đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm.

13. Tên năng lực: Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phậnMã: NLCL – 07
bếp; Hạch toán được định mức và thanh toán thông qua các
biểu mẫu, chứng từ

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (30,2)

13.1. Yêu cầu kiến thức:

+ Cập nhật kiến thức thực tế và có cái nhìn cận cảnh hơn về môi trường làm việc trong tương lai;

+ Cung cấp cho sinh viên các thông tin môi trường làm việc thực tế tại doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn.

13.2. Yêu cầu kỹ năng:

+ Áp dụng được những kiến thức đã học vào thực tế công việc

+ Rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.

.13.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

+ Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

+ Biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với vị trí công việc Chế biến món ăn;

14. Tên năng lực: Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp
Mã: NLCL-08

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (90,2)

14.1. Yêu cầu kiến thức:

Xác định được các phương pháp lựa chọn và bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm, các quy trình sơ chế nguyên liệu; Trình bày được các phương pháp làm chín thực phẩm, các kỹ thuật cắt thái, tía hoa, trang trí món ăn, kỹ thuật chế biến một số món ăn Việt Nam cơ bản.

14.2. Yêu cầu kỹ năng:

Lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu lương thực, thực phẩm an toàn; Sơ chế được nguyên liệu động vật, thực vật đúng quy trình; Áp dụng được các phương pháp làm chín thực phẩm trong quá trình chế biến; Thực hiện được kỹ thuật cắt thái, tía hoa, trang trí món ăn và chế biến được một số món ăn Việt Nam cơ bản theo định mức chế biến tại bộ phận.

14.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Chủ động, sáng tạo, tác phong chuyên nghiệp, nhiệt tình trong công việc; Tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Chăm thận, tỉ mỉ trong chế biến, trình bày và trang trí món ăn; 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.

15. Tên năng lực: Cắt thái, tía hoa, tạo hình nguyên liệu và trang trí món ăn
Mã: NLCL- 09

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (150,6)

15.1. Yêu cầu kiến thức:

Xác định được các nguyên tắc phối trộn các nguyên liệu và gia vị; Trình bày được những kiến thức cơ bản về chế biến nước dùng, xốt và một số món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn; Trình bày được quy trình kỹ thuật chế biến một số món ăn 3 miền Bắc – Trung – Nam của Việt Nam cơ bản.

15.2. Yêu cầu kỹ năng:

Chế biến được một số loại nước dùng, súp và một số món ăn khai vị cơ bản; Thực hiện được và đúng quy trình kỹ thuật chế biến một số món ăn cơ bản của ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

15.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến một số món súp, sa lát cơ bản; Chủ động trong quy trình chế biến món ăn và làm việc tại bộ phận bếp, có ý thức giữ gìn an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm.

16. Tên năng lực: Chế biến được nước dùng trắng, nước dùng Mã: NLCL-10
nâu và một số loại súp cơ bản; Chế biến được các món ăn của
3 miền Bắc - Trung - Nam

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (180,6)

16.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được quy trình kỹ thuật chế biến các món ăn Á
- Trình bày được quy trình chế biến các món ăn Âu, quy trình chế biến các món ăn Dinh dưỡng và các loại súp.
- Nhận biết được các loại gia vị dùng để chế biến món ăn Âu
- Trình bày được quy trình kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, nước súp và súp.
- Biết được định lượng trong mỗi suất ăn của món ăn Âu khác món ăn Á.
- Phân loại được các nguyên liệu dùng để chế biến nước dùng, súp và súp Á

16.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Chế biến được các loại nước súp, nước dùng, súp cơ bản đúng quy trình và đảm bảo yêu cầu cảm quan.
- Chế biến được các món ăn khai vị Âu đúng quy trình đảm bảo yêu cầu cảm quan, vệ sinh và an toàn lao động.
- Sơ chế, cắt thái, phối hợp được các loại nguyên liệu, gia vị.
- Chế biến được và trình bày hấp dẫn các món ăn Á, món ăn Âu, các món ăn dinh dưỡng và các loại súp.
- Trình bày các món ăn hợp lý và đẹp mắt.

16.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nghiêm túc, tích cực và chủ động trong học tập rèn luyện.
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến.

- Có tinh thần sáng tạo để áp dụng những kiến thức kỹ năng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

17. Tên năng lực: Chế biến được các món ăn của các nước châu **Mã:** NLCL-11

Á - châu Âu

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (180,6)

17.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được vai trò, đặc điểm và phân loại các loại bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu trong ẩm thực

- Mô tả được đặc điểm của nguyên liệu, trang thiết bị, dụng cụ và các phương pháp cơ bản trong chế biến bánh và món tráng miệng

- Giải thích được quy trình và kỹ thuật chế biến các loại bột, bột bánh, vỏ bánh, nhân bánh và các loại kem cơ bản trong chế biến bánh Á – Âu.

- Chế biến được các bán thành phẩm; một số loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Á.

- Chế biến được các loại bột, kem cơ bản; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu .

17.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Lựa chọn và sử dụng đúng nguyên liệu, trang thiết bị và dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Thực hiện được các kỹ thuật cơ bản như nhào bột, chế biến bột bánh, vỏ bánh, nhân bánh và các loại kem.

- Chế biến và trình bày được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu đúng quy trình kỹ thuật, đảm bảo yêu cầu cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm.

17.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Làm việc cẩn thận, chính xác và tuân thủ đúng quy trình kỹ thuật trong chế biến Bánh và tráng miệng

- Thực hiện nghiêm túc các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong bếp.

- Có ý thức tiết kiệm nguyên liệu, bảo quản trang thiết bị, dụng cụ và chủ động trong quá trình học tập, rèn luyện nghề.

18. Tên năng lực: Chế biến được một số loại bánh và món ăn **Mã:** NLCL-12

tráng miệng

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (90,3)

18.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được các yêu cầu đối với nhân viên pha chế đồ uống; Trình bày được nhiệm vụ của từng chức danh trong bộ phận pha chế đồ uống.
- Xác định được các trang thiết bị và dụng cụ pha chế đồ uống.
- Xác định được các tiêu chuẩn đo lường đồ uống trong quầy bar; Trình bày được các nguyên tắc trang trí đồ uống
- Trình bày được quy trình và công thức pha chế trà, cà phê; soda Ý; cà phê xay.
- Xác định được các phương pháp và nguyên tắc pha chế mocktail, cocktail; Trình bày được quy trình và công thức pha chế một số loại mocktail, cocktail.

18.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được các loại quầy Bar trong khách sạn
- Vệ sinh được các loại dụng cụ trong quầy bar theo đúng tiêu chuẩn.
- Phân biệt được các phương pháp pha chế; Thực hiện được các kỹ năng trong pha chế đồ uống; Trang trí được các loại đồ uống
- Pha chế được các loại trà, cà phê, soda Ý, cà phê xay theo đúng tiêu chuẩn
- Pha chế được một số loại mocktail, cocktail đạt tiêu chuẩn.

18.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Ý thức được vai trò và trách nhiệm của một nhân viên pha chế đồ uống.
- Có ý thức giữ gìn, bảo quản tài sản; rèn luyện tính cẩn thận và tỉ mỉ; Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong làm việc.
- Tỉ mỉ, cẩn thận trong pha chế đồ uống; Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong khi pha chế.
- Sáng tạo, cẩn thận trong pha chế, niềm nở, tận tình trong phục vụ khách.

19. Tên năng lực: Pha chế và hoàn thiện các loại đồ uống đúng **Mã:** NLCL- 13 tiêu chuẩn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (60,3)

19.1. Yêu cầu kiến thức:

- Khái quát được tình hình tổ chức bộ phận bếp và các hoạt động của nhân viên bếp
- Tiếp cận và thực hiện được kỹ năng nghiệp vụ bếp
- Vận dụng được các kiến thức, kỹ năng thực hành chế biến món ăn vào thực tiễn tại các cơ sở.

19.2. Yêu cầu kỹ năng

- Thiết lập được quy trình của một nhân viên bếp
- Lựa chọn được các loại nguyên liệu phù hợp với các món ăn.
- Chế biến được một số món ăn cơ bản.

19.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- + Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm
- + Hướng dẫn tối thiểu, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.
- + Có thái độ nghiêm túc trong công tác tìm hiểu các công việc của nhân viên bếp.

20. Tên năng lực: Thành thạo các kỹ thuật nấu nướng cơ bản tại **Mã:** NLCL– 14 cơ sở

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (90,2)

20.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được vị trí, vai trò và chức năng của bộ phận phục vụ ăn uống; Xác định được nhiệm vụ của từng chức danh trong bộ phận phục vụ nhà hàng và các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên phục vụ nhà hàng.

- Phân biệt được các loại dụng cụ phục vụ trong nhà hàng; Xác định đúng các dụng cụ đặt bàn ăn Á, Âu và quy trình đặt bàn ăn Á, Âu theo đúng tiêu chuẩn.

- Xác định được yêu cầu cơ bản của phiếu yêu cầu, các thông tin cơ bản cần tiếp nhận từ khách và quy trình tiếp nhận yêu cầu của khách.

- Phân biệt được các cách phục vụ món ăn theo kiểu Mỹ, kiểu Nga và kiểu gia đình; Xác định được quy trình phục vụ bia, rượu vang.

20.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được các loại nhà hàng; Vệ sinh được các loại dụng cụ trong nhà hàng theo đúng tiêu chuẩn.

- Trải được khăn bàn theo đúng tiêu chuẩn; Xếp được các kiểu khăn ăn cơ bản; Sử dụng thành thạo khay phục vụ.

- Đặt bàn ăn Á, Âu theo đúng tiêu chuẩn; Thực hiện được quy trình trình thực đơn; Tiếp nhận được yêu cầu của khách về đồ ăn, đồ uống theo đúng tiêu chuẩn.

- Phục vụ món ăn theo kiểu Mỹ, kiểu Nga và kiểu gia đình; Phục vụ được bia, rượu vang.

20.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Ý thức được vai trò và trách nhiệm của một nhân viên phục vụ nhà hàng

- Có ý thức giữ gìn, bảo quản tài sản; rèn luyện tính cẩn thận và tỉ mỉ, khéo léo; Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong làm việc.

- Rèn luyện thái độ nghiêm túc và tuân thủ Tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam trong phục vụ nhà hàng.

21. Tên năng lực: Phục vụ được các món ăn châu Á - châu Âu **Mã:** NLNC – 01

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (90,3)

21.1. Yêu cầu kiến thức:

- Thu thập, học hỏi được những kiến thức thực tế tại cơ sở

- Bổ sung, hoàn thiện những kiến thức thực tế về nghề Chế biến món ăn

21.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Áp dụng được những kiến thức đã học vào thực tế công việc
- Rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.

21.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.
- Biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với vị trí công việc Chế biến món ăn;
- Có khả năng thực hành chế biến các món ăn phục vụ tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và làm việc tại bộ phận Bếp trong các nhà hàng khách sạn đồng thời luôn có ý thức chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình.

22. Tên năng lực: Tính được chi phí khấu hao, giá thực và lãi suất **Mã:** NLNC – 02 của món ăn cũng như của thực đơn; Xây dựng và phát triển các loại thực đơn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (45,3)

22.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày những vấn đề cơ bản về bữa ăn, tính chất, đặc điểm các bữa ăn.
- Xác định được các bước để xây dựng thực đơn hoàn chỉnh.
- Xác định được nguyên tắc và quy trình xây dựng thực đơn.
- Phân biệt được các loại thực đơn.

22.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Định lượng được nguyên liệu cho món ăn khi xây dựng thực đơn.
- Tính toán mức tiền chi cho thực phẩm.
- Xây dựng được một số loại thực đơn dựa trên các yêu cầu tiêu chuẩn.

22.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong xây dựng thực đơn.
- Tôn trọng khẩu vị, phong tục tập quán của từng khu vực, quốc gia khi xây dựng thực đơn.

23. Tên năng lực: Kỹ năng tổ chức và quản lý công việc **Mã:** NLNC – 03

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (180,5)

23.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về doanh nghiệp và quản trị doanh nghiệp; các yếu tố môi trường kinh doanh ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh; cơ cấu tổ chức bộ máy quản trị doanh nghiệp; hệ thống thông tin và quyết định quản trị.
- Phân tích được các nguồn lực cơ bản của quản trị doanh nghiệp: nhân lực, chất lượng, marketing, tài chính

23.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận diện được các yếu tố môi trường kinh doanh ảnh hưởng hoạt động kinh doanh;
- Xác định, lựa chọn, loại hình doanh nghiệp, mô hình cơ cấu kinh doanh hợp lý;
- Thu tập thông tin hỗ trợ cho ra quyết định quản trị
- Tham mưu cho nhà quản trị tổ chức, quản lý các nguồn lực cơ bản của doanh nghiệp nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động kinh doanh của một doanh nghiệp

23.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức học tập và làm việc khoa học, tích cực, sáng tạo, kết hợp lý luận với thực tiễn;
- Có thái độ nghiêm túc, cách tiếp cận khoa học khi xem xét một vấn đề thuộc lĩnh vực quản trị doanh nghiệp, vận dụng kiến thức và kỹ năng quản trị có hiệu quả các nguồn lực bộ phận và doanh nghiệp

24. Tên năng lực: 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

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (315,7)

24.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về internet, thiết bị số, phần mềm, nền tảng, tạo nội dung, làm việc và khai thác ứng dụng trong môi trường số;
- Hiểu biết về an ninh, an toàn và văn hóa ứng xử khi tham gia môi trường số.

24.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Sử dụng được máy vi tính và các thiết bị số, khai thác phần mềm ứng dụng trên các thiết bị số đáp ứng yêu cầu trong học tập và công việc an toàn trên môi trường số;
- Ứng dụng và khai thác các nền tảng trực tuyến, phần mềm soạn thảo, bảng tính, trình chiếu, tạo hình ảnh, âm thanh, video để vận dụng trong học tập, công việc sau này;
- Chia sẻ, trao đổi dữ liệu, thông tin số trong học tập và làm việc; vận dụng trong thực hiện các dịch vụ công và thương mại điện tử;
- Áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội; an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin;
- Thực hiện đúng các quy định về văn hóa, an toàn bảo mật thông tin; an toàn

lao động và bảo vệ môi trường trong việc sử dụng máy tính, thiết bị số và ứng dụng công nghệ thông tin

24.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính, thiết bị số và công nghệ thông tin, truyền thông trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Tuân thủ quy định về bảo vệ dữ liệu của cá nhân, tổ chức và bên thứ ba trên môi trường số;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc ứng dụng năng lực số cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

25. Tên năng lực: Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất; quản trị chất lượng trong chế biến món ăn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (75,3)

25.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được vị trí, vai trò hạch toán định mức, phương pháp hạch toán định mức trong nhà hàng, khách sạn; Trình bày được các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản.

25.2. Yêu cầu kỹ năng:

Thực hiện được quy trình hạch toán định mức; Vận dụng kiến thức đã học vào hạch toán định mức, sổ sách, biểu mẫu.

25.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Có ý thức tham gia học hỏi đúng hạch toán định mức, cách sử dụng sổ sách, biểu mẫu.; Tôn trọng quy định của nhà nước về chế độ hạch toán.

26. Tên năng lực: Sử dụng thành thạo các phần mềm trong quản lý, điều hành tại các nhà hàng, khách sạn

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): (75,3)

26.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nhận thức quá trình chế biến món ăn trong thực tiễn.

- Nâng cao nhận thức nghề nghiệp,

26.2. Yêu cầu kỹ năng:

Vận dụng kiến thức lý thuyết và tay nghề cơ bản đã học vào thực tế, nâng cao trình độ tay nghề chuyên môn, có kinh nghiệm đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp khi ra trường.

26.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có khả năng tổ chức thực hiện các công việc của nhân viên bếp
- Đảm bảo an toàn lao động.