

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG BÌNH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG - NÔNG NGHIỆP



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
NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGÀNH, NGHỀ: 6810207

Ngày ban hành:
Ngày cập nhật bổ sung: 16/4/2025

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

*(Kèm theo Quyết định số: 1010/QĐ-CĐCNN ngày 16 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Kỹ thuật Công - Nông nghiệp Quảng Bình)*

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH, NGHỀ: 6810207

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành, nghề đào tạo người học có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết rộng về nghề kỹ thuật chế biến món ăn tương ứng với trình độ cao đẳng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng cao đẳng, có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết đảm nhận được công việc như nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính, và các công việc khác trong nhà bếp, có cơ hội trở thành ca trưởng, ca phó đến tổ trưởng các tổ (sơ chế, cắt thái, sa lát, xốt, xúp, bánh và món ăn tráng miệng...), bếp trưởng, quản lý chế biến... trong nhà bếp tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể.

Ngoài ra người học có thể tham gia học tập liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

Chương trình đào tạo cho học sinh đã tốt nghiệp Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn và tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Khối lượng kiến thức đạt được: 1.800 giờ (tương đương 69 mô đun).

2. Yêu cầu chung của ngành/ngành

a. Yêu cầu về kiến thức

- Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và bữa ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

- Trình bày được các kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn, các món bánh - món ăn tráng miệng và một số loại đồ uống cơ bản tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống;

- Trình bày được kiến thức về các loại món ăn Việt Nam, Âu, Á; các món bánh - món ăn tráng miệng; một số loại đồ uống cơ bản và kỹ thuật chế biến.

b. Yêu cầu về kỹ năng:

- Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

- Chế biến được các món ăn Việt Nam cơ bản, các món ăn Âu, Á, các món bánh, món ăn tráng miệng và một số loại đồ uống...theo đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...;

- Làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

- Tìm và tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

- Sử dụng được 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;

- Đạt được trình độ ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 (A2) trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

- Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc;

3. Các năng lực của ngành/ngành

TT	Mã năng	Tên năng lực	Khối lượng kiến

	lực		thức tối thiểu (giờ, tín chỉ)
I	Năm lực cơ bản chung		19
1	NLCB-01	Giáo dục chính trị	75 giờ, 4 TC
2	NLCB-02	Pháp luật	30 giờ, 2 TC
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất	60 giờ, 2 TC
4	NLCB-04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	75 giờ, 3 TC
5	NLCB-05	Tin học	75 giờ, 3 TC
6	NLCB -06	Ngoại ngữ	120 giờ, 5 TC
II	Năng lực cốt lõi (chuyên môn)		14
7	NLCL-01	Tổng quan du lịch	45 giờ, 3 TC
8	NLCL-02	Kỹ năng giao tiếp trong du lịch	45 giờ, 3 TC
9	NLCL -03	Văn hoá ẩm thực	45 giờ, 3 TC
10	NL CL - 04	Marketing du lịch	45 giờ, 3 TC
11	NLCL -05	Quản trị tác nghiệp	30 giờ, 2 TC
III	Năng lực nâng cao		36
12	NLNC-01	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	45 giờ, 3 tín chỉ
13	NLNC-02	Kỹ thuật cơ bản về chế biến món ăn	45 giờ, 3 tín chỉ
14	NLNC-03	Kỹ thuật cắt tĩa và trang trí món ăn	75 giờ, 3 tín chỉ
15	NLNC-04	Chế biến món ăn Việt Nam	60 giờ, 2 tín chỉ
16	NLNC-05	Chế biến món ăn Á-Âu	60 giờ, 2 tín chỉ
17	NLNC-06	Thực tế giữa khoá	45 giờ, 1 tín chỉ
18	NLNC-07	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng	60 giờ, 2 tín chỉ
19	NLNC-08	Nghiệp vụ nhà hàng	60 giờ, 2 tín chỉ
20	NLNC-09	Kỹ thuật pha chế đồ uống	60 giờ, 3 tín chỉ
21	NLNC-10	Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở	285 giờ, 7 tín chỉ
22	NLNC-11	Thực tập tốt nghiệp	360 giờ, 8 tín chỉ
IV	Năng lực nâng cao tự chọn		
23	NLNC-01	Sử dụng thành thạo các công cụ số phục vụ học tập và công việc; khai thác dữ liệu, thông tin trực tuyến một cách an toàn và hiệu quả. Ứng dụng công nghệ số trong xử lý công việc kỹ thuật, giao tiếp, và quản lý hồ sơ.	75 giờ, 3 TC
24	NLNC-02	Kỹ năng cơ bản về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.	45 giờ, 2 TC

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

**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: Giáo dục chính trị

Mã: NLCB-01

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

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 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: Pháp luật **Mã: NLCB-02**

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

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

3. Tên năng lực: Giáo dục thể chất Mã: NLCB-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ (lý thuyết: 05 giờ; thực hành: 51 giờ; kiểm tra: 04 giờ)

3.1. Yêu cầu về kiến thức

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

3.2. 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.

3.3. 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

4. Tên năng lực: Giáo dục quốc phòng - An ninh Mã: NLCB-04

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

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. 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.

5. Tên năng lực: Tin học

Mã: NLCB-05

Khối lượng kiến thức tối thiểu (75 giờ, 3 tín chỉ): 75 giờ (lý thuyết: 05 giờ; thực hành: 51 giờ; kiểm tra: 04 giờ)

5.1. Về 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.

5.2. Về 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.

5.3. Về năng lực 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.

6. Tên năng lực: Tiếng Anh

Mã: NLCB-06

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 120 giờ, 6 TC.

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

7. Tên năng lực: Tổng quan du lịch

Mã: NLCL-01

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

7.1. Yêu cầu kiến thức:

- Liệt kê được các lĩnh vực kinh doanh du lịch và các loại hình du lịch.
- Xác định được đặc điểm cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động trong du lịch.
- Trình bày được các bộ phận chính trong khách sạn.

7.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Xác định được các đặc điểm của sản phẩm du lịch
- Xác định được mối quan hệ giữa du lịch với các lĩnh vực khác.
- Xác định được các mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn.

7.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vụ du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch.

8. Tên năng lực: : Kỹ năng giao tiếp trong du lịch

Mã: NLCL-02

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

8.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến quá trình giao tiếp.
- Xác định được cách thức tiến hành các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp, giao tiếp khi sử dụng xe hơi
- Xác định được các nguyên tắc trong giao tiếp và quan điểm ứng xử trong mua bán.
- Phân biệt được đặc trưng tâm lý của khách du lịch theo vùng lãnh thổ và nghề nghiệp.

8.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Hình thành kỹ năng thực hiện các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp, giao tiếp khi sử dụng xe hơi.

- Bước đầu hình thành được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản trong du lịch: kỹ năng sử dụng ngôn ngữ nói, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng lắng nghe, kỹ năng phản hồi, kỹ năng giao tiếp phi ngôn ngữ, kỹ năng giao tiếp qua điện thoại, 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, có ý thức rèn luyện để hoàn thiện kỹ năng giao tiếp với khách hàng.

- Luôn học hỏi để hình thành và phát triển những tố chất cần có của người bán hàng.

9. Tên năng lực: : Văn hóa ẩm thực

Mã: NLCL-03

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

9.1. Yêu cầu kiến thức:

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

- 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 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.

9.2. Yêu cầu kỹ năng:

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

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

- 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 Hindu)

9.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

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

10. Tên năng lực: : Marketing du lịch

Mã: NLCL-04

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

10.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được khái niệm marketing du lịch và các khái niệm có liên quan.
- Trình bày được nội dung cơ bản của hoạt động phân đoạn thị trường.
- Liệt kê được nội dung cơ bản về các chính sách marketing hỗn hợp đối với doanh nghiệp du lịch.

- Trình bày được nội dung cơ bản về các chính sách con người, quan hệ đối tác, tạo sản phẩm trọn gói và lập chương trình của doanh nghiệp du lịch.

10.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân tích được các tiêu thức để phân đoạn thị trường trong marketing du lịch.
- Ứng dụng được những kiến thức cơ bản về các chính sách marketing hỗn hợp vào trong hoạt động của các doanh nghiệp du lịch.

- Xác định được các hoạt động marketing trong giao tiếp cá nhân, chương trình marketing đối nội, cách tạo sản phẩm trọn gói của doanh nghiệp du lịch.

10.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của công tác marketing tại các doanh nghiệp du lịch.
- Có thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong công tác marketing tại các doanh nghiệp du lịch.

11. Tên năng lực: : Marketing du lịch

Mã: NLCL-05

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

11.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được các loại hình kinh doanh ăn uống chủ yếu và đối tượng phục vụ của từng loại hình kinh doanh..

- Trình bày được nội dung cơ bản của quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị nhân sự, quản trị nguyên, nhiên liệu, quản trị chi phí sản xuất chế biến món ăn và quản trị quy trình chế biến món ăn.

11.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Lập kế hoạch và quản trị được hoạch định nhân sự, kế hoạch sản xuất chế biến.
- Xây dựng được quy trình sản xuất chế biến món ăn và thiết lập được mặt bằng các khu vực sản xuất chế biến.
- Tổ chức các công việc thuộc chức năng quản trị nhân sự; quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật; quản trị nguyên nhiên liệu và năng lượng; quản trị doanh thu, chi phí và đánh giá hiệu quả sản xuất kinh doanh của đơn vị.

11.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chủ động, sáng tạo, tác phong chuyên nghiệp, nhiệt tình trong công việc.
- Tích cực rèn luyện, học tập để cập nhật kiến thức thường xuyên và nâng cao trình độ quản trị.

12. Tên năng lực: : Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm Mã: NLCL 01

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

12.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được tầm quan trọng của ăn uống đối với cơ thể;
- Xác định được những vấn đề về dinh dưỡng hiện nay trên thế giới;
- Xác định được vai trò, giá trị và nhu cầu của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm;
- Xác định được các nguyên tắc chọn và sử dụng phụ gia thực phẩm hợp lý;
- Xác định được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp phòng tránh;
- Trình bày được những vấn đề về vệ sinh, an toàn thực phẩm.

12.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Lựa chọn được một số thực phẩm thông dụng giàu chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn hằng ngày
- Nhận biết được các chất phụ gia thực phẩm
- Phân biệt được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp phòng tránh
- Xác định được giá trị các chất dinh dưỡng của thực phẩm nguồn gốc động vật và thực vật.

12.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hình thành được thói quen giữ vệ sinh khi chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm.
- Tuân thủ 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn của viện dinh dưỡng quốc gia.

13. Tên năng lực: Kỹ thuật cơ bản về CBMA

Mã: NLCL-02

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

13.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được cơ cấu tổ chức, nhiệm vụ và các yêu cầu cơ bản của một nhân viên trong bộ phận bếp.

- Xác định được các trang thiết bị, dụng cụ chế biến và cách vệ sinh, an toàn trong sản xuất, chế biến.

- Xác định được các chỉ tiêu chất lượng, cách thức lựa chọn và các phương pháp bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm.

- Xác định được các quy trình sơ chế nguyên liệu.

- Xác định được các loại nước dùng, sốt trong chế biến

13.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân loại và sử dụng được các loại trang thiết bị, dụng cụ trong bếp.

- Lựa chọn được các nguyên liệu lương thực, thực phẩm an toàn.

- Chế biến được một số loại nước dùng, sốt, súp, sa lát

13.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của việc phối hợp nguyên liệu và gia vị trong chế biến món ăn.

- Chăm thận, tỉ mỉ trong chế biến

14. Tên năng lực: Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn Mã: NLCL-03

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

14.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nắm bắt được các dạng cắt thái cơ bản

- Trình bày được hình dáng, kích thước, ứng dụng của sản phẩm

- Lựa chọn được nguyên liệu và dụng cụ đảm bảo yêu cầu trong quá trình thực hiện sản phẩm.

- Liệt kê được các dạng cắt tỉa và tên các sản phẩm cắt tỉa

- Nhận biết được cách bảo quản sản phẩm sau khi cắt tỉa

14.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Sử dụng thành thạo các dụng cụ cắt thái, cắt tỉa.

- Cắt thái được các hình dạng cơ bản trong kỹ thuật tạo hình nguyên liệu.

- Thực hiện được quy trình cắt tỉa các mẫu hoa, con vật đúng yêu cầu kỹ thuật.

- Trang trí thành thạo các mẫu cắt tỉa theo chủ đề.

14.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Rèn luyện được tính kiên trì, tỉ mỉ, kỷ luật trong cắt thái, cắt tỉa.

- Luyện tập được tác phong công nghiệp, làm việc một cách độc lập, thực hiện các sản phẩm cắt tỉa một cách an toàn và đảm bảo vệ sinh trong quá trình thực hiện.

- Có ý thức tiết kiệm tối đa nguồn nguyên vật liệu cắt tỉa.

15. Tên năng lực: Chế biến món ăn Việt Nam Mã: NLCL-04

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

15.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được các phương pháp làm chín thức ăn, cách lựa chọn một số nguyên liệu và quy trình kỹ thuật chế biến một số món ăn cơ bản của Việt Nam, các dạng sai hỏng, nguyên nhân và biện pháp khắc phục

15.2. Yêu cầu kỹ năng:

Thực hiện được và đúng quy trình kỹ thuật chế biến được một số món ăn Việt Nam cơ bản đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

15.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ các nguyên tắc chế biến và phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong quá trình chế biến

16. Tên năng lực: Chế biến món ăn món ăn Á- Âu Mã: NLCL-05

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

16.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được các phương pháp làm chín thức ăn, cách lựa chọn một số nguyên liệu và quy trình kỹ thuật chế biến một số món ăn món ăn Á, Âu cơ bản, các dạng sai hỏng, nguyên nhân và biện pháp khắc phục

16.2. Yêu cầu kỹ năng:

Thực hiện được và đúng quy trình kỹ thuật chế biến được một số món ăn Á, Âu cơ bản. đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

16.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- 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.

17. Tên năng lực: Chế biến món ăn món ăn Á- Âu Mã: NLCL-06

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 1 TC

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. 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.

18. Tên năng lực: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Mã: NLCL-07

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

18.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được những kiến thức cơ bản về phân loại, vai trò, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu.

18.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện được quy trình chế biến các loại bánh thành phẩm; các loại bột; các loại kem; các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu.

- Chế biến được các bánh 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

18.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Nhận thức được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với vị trí công việc chế biến món ăn;

- Tuân thủ các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Có khả năng chế biến các món bánh và món tráng miệng đạt yêu cầu và chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình.

19. Tên năng lực: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã: NLCL-08

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

19.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.

- Xác định được các trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của nhà hàng.

- Xác định được quy trình đặt bàn ăn Á, Âu theo đúng tiêu chuẩn.

19.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Vệ sinh được các trang thiết bị, các dụng cụ ăn uống theo đúng quy trình.

- Thực hiện được kỹ thuật đặt bàn ăn Á, Âu theo đúng tiêu chuẩn.

- Phục vụ được tiệc trà, tiệc hội nghị hội thảo.

19.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chấp hành tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam VTOS.

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

20. Tên năng lực: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã: NLCL-09

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

20.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được các yêu cầu đối với nhân viên pha chế đồ uống.

- Xác định được các trang thiết bị và dụng cụ pha chế đồ uống.

20.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được các loại quầy Bar trong khách sạn.

- Pha chế được các loại đồ uống đúng tiêu chuẩn.

20.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Ý thức được vai trò và trách nhiệm của một nhân viên phục vụ Bar.
- Rèn luyện thái độ học tập nghiêm túc, cẩn thận, yêu nghề, có tính sáng tạo, linh hoạt trong pha chế.

21. Tên năng lực: Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở Mã: NLCL-10

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 270 giờ, 7 TC

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: Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở Mã: NLCL-11

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 360 giờ, 8 TC

22.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nhận thức quá trình chế biến món ăn trong thực tiễn.
- Nâng cao nhận thức nghề nghiệp

22.2. Yêu cầu kỹ năng:

Vận dụng kiến thức lí 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.

22.3. 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.

23. Tên năng lực: Năng lực số

Mã: NLTC 01

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

23.1. yêu cầu về 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.

23.2. yêu cầu về 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.

23.3. 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.

24. Tên năng lực: Bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả

Mã năng lực: NLTC 02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 2 TC

24.1. yêu cầu về kiến thức

Trình bày được khái niệm, phân loại và đánh giá được tác động đến môi trường của việc khai thác, sử dụng năng lượng và tài nguyên.

Nhận biết, phân loại được các loại chất thải, chất độc hại và giải thích tác động của chúng đến môi trường,

24.2. yêu cầu về Kỹ năng

Áp dụng nguyên tắc 3R trong việc thu gom, lưu trữ và xử lý chất thải tại nơi làm việc.

Sử dụng và lưu trữ chất độc hại đảm bảo đúng quy định Sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả trong các lĩnh vực liên quan.

24.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Tự giác, chủ động trong việc bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

Tuyên truyền về các hoạt động bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.