

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: TRUNG CẤP
NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810207

Ngày ban hành:

Ngày cập nhật bổ sung: 16/4/2025

QUY ĐỊNH

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

(Ban hành 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: TRUNG CẤP

NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810207

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là ngành nghề trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành cơ bản như: Kỹ thuật xây dựng thực đơn, kỹ thuật sắp đặt và phục vụ nhà hàng; kỹ thuật cắt tỉa, tổ chức chế biến các món ăn Việt Nam, Á, Âu...tại các khách sạn, nhà hàng, các cơ sở kinh doanh ăn uống khác đáp ứng yêu cầu về chất lượng, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của khách hàng trong nước và quốc tế.

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 và sức khỏe tốt.

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm tại bộ phận bếp của nhà hàng và khách sạn 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.

Khối lượng kiến thức đạt được: 1.710 giờ (tương đương 67 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Xác định được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và các loại gia vị sử dụng trong chế biến món ăn.

- 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;

- Trình bày được các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn 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, Á –Âu;

- Nhận biết được các hình thức phục vụ ăn uống: các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...

- Xác định 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 và giải thích được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn trong quá trình chế biến món ăn

3. Về kỹ năng

- 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;

- Cắt tía được theo các hình thái cơ bản, trang trí đĩa theo các kiểu đơn giản...

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

- 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;

- 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 1/6 (A1) trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

4. Mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm

- Tìm và tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;
- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật công nghệ vào công việc;
- Có ý chí cầu tiến, tinh thần trách nhiệm trong công việc;
- Tuân thủ các quy định theo tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam về nghề Chế biến món ăn và 10 quy tắc vàng về vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Các năng lực của ngành/ngề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực	Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ)
I	Năm lực cơ bản chung		12
1	NLCB-01	Giáo dục chính trị	30 giờ 2 TC
2	NLCB-02	Pháp luật	15 giờ 1 TC
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất	30 giờ 1 TC
4	NLCB-04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	45 giờ 2 TC
5	NLCB-05	Tin học	45 giờ 2 TC
6	NLCB- 06	Tiếng Anh	90 giờ 4 TC
II	Năng lực cốt lõi (chuyên môn)		55
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 hóa ẩm thực	45 giờ 3 TC
10	NLCL-04	Marketing du lịch	45 giờ 3 TC
11	NLCL-05	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	45 giờ 3 TC
III	Năng lực nâng cao		40
12	NLNC-01	Tiếng Anh chuyên ngành	90 giờ 3 TC
13	NLNC-02	Kỹ thuật cơ bản về chế biến món ăn	90 giờ 5 TC
14	NLNC-03	Chế biến món ăn Việt Nam	150 giờ 6 TC
15	NLNC-04	Chế biến món ăn Á – Âu	105 giờ 4 TC
16	NLNC-05	Nghiệp vụ nhà hàng	120 giờ 5 TC
17	NLNC-06	Xây dựng thực đơn	45 giờ 3 TC
18	NLNC-07	Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở	270 giờ 6 TC

19	NLNC-08	Thực tập tốt nghiệp	360 giờ 8 TC
IV	Năng lực tự chọn		
20	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
21	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/nghề (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: TRUNG CẤP
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): 30 giờ, 2 TC

1.1. Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và 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 của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt 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): 15 giờ, 1 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 lao động; 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 lao động; phòng, chống tham

những; 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 đến 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): 30 giờ, 1 TC

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 và An ninh

Mã: NLCB-04

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

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 chuyển 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 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;

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, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

5. Tên năng lực: Tin học

Mã: NLCB-05

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

5.1. Về kiến thức

Trình bày được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, 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, phân loại phần mềm;

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 đơn giản theo mẫu;

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

Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;

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

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.

5. 3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Nhận thức được tầm quan trọng, 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 một số nội dung trong 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 (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 4 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 và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về 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 và kỳ nghỉ.

6.2. Yêu cầu kỹ năng

Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật 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 và các sở thích.

Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, 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.

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. *Về kiến thức:*

Trình bày được một số khái niệm về du lịch, khách du lịch, sản phẩm du lịch.

Liệt kê được các lĩnh vực kinh doanh du lịch và các loại hình du lịch.

Trình bày được đặc điểm cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động trong du lịch.

Trình bày được nội dung cơ bản của cơ cấu tổ chức trong khách sạn

7.2. *Về kỹ năng:*

Phân biệt được các đặc điểm của sản phẩm du lịch

Xác định được tác động tích cực và tiêu cực của du lịch đối với các lĩnh vực khác.

Vận dụng được các mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn vào hoạt động kinh doanh du lịch.

7.3. *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

Nhận thức được vai trò của nhân viên phục vụ tại các cơ sở dịch vụ du lịch

Nhận thức đúng đắn về những tác động của du lịch đối với sự phát triển kinh tế - xã hội.

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. *Về kiến thức:*

Trình bày được các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến quá trình giao tiếp.

Phân biệt được đặc trưng tâm lý của khách du lịch theo vùng lãnh thổ và nghề nghiệp.

Xác định được cách thức tiến hành các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp.

Xác định được các nguyên tắc trong giao tiếp và quan điểm ứng xử trong mua bán.

8.2. Về kỹ năng:

Thực hiện được các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp.

Thực hiện được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản trong du lịch

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. Về năng lực 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.

Có ý thức rèn luyện để hình thành và phát triển các kỹ năng giao tiếp 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. Về kiến thức:

Xác định được tập quán và khẩu vị ăn uống đặc trưng của các tôn giáo và một số nước khu vực châu Á, châu 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 trưng ở ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

9.2. Về kỹ năng:

Phân biệt được những nét khác nhau về tập quán và khẩu vị ăn uống của các tôn giáo và một số nước trong khu vực châu Á, châu Âu.

Phân biệt được những nét khác nhau về văn hóa ẩm thực ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

9.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

Nhận thức đúng đắn về mối liên hệ giữa ẩm thực và tôn giáo.

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. Về kiến thức:

Trình bày được khái niệm Marketing du lịch và một số khái niệm có liên quan

Trình bày được vai trò của chính sách sản phẩm và chính sách xúc tiến hỗn hợp trong marketing du lịch

Liệt kê được các yếu tố ảnh hưởng đến việc định giá và căn cứ xây dựng chính sách phân phối trong marketing du lịch

10.2. Về kỹ năng:

Xác định được các tiêu thức để phân đoạn thị trường trong marketing du lịch.

Xác định được danh mục sản phẩm và các quyết định cơ bản trong chính sách sản phẩm

Xác định được nội dung cơ bản của chính sách sản phẩm, chính sách giá, chính sách phân phối và chính sách xúc tiến hỗn hợp của sản phẩm du lịch.

10.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Tuân thủ các yêu cầu của chính sách Marketing trong doanh nghiệp du lịch.

Có thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong công tác marketing du lịch.

11. Tên năng lực: Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm

Mã: NLCL-05

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

11.1. Về kiến thức:

Trình bày được tầm quan trọng của ăn uống đối với cơ thể.

Xác định được vai trò, giá trị và nhu cầu của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm.

Trình bày được tầm quan trọng của chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Xác định được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp phòng tránh

Xác định được các nguyên tắc chọn và sử dụng phụ gia thực phẩm hợp lý.

11.2. Về 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 để áp dụng vào quá trình chế biến.

Thực hiện được các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm.

Xác định được giá trị các chất dinh dưỡng của thực phẩm có nguồn gốc từ động vật và thực vật.

11.3. Về năng lực 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.

12. Tên năng lực: Tiếng anh chuyên ngành

Mã: NLNC-01

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

12.1. Kiến thức:

Học sinh tiếp cận vốn từ vựng, các cấu trúc ngữ pháp Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn để:

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

Nói về công việc chế biến trong bếp;

Nói về giao tiếp tại phòng tiếp khách;

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 Âu;

Tìm hiểu cách làm các món Salad;

Tìm hiểu cách làm các món súp làm tại nhà;

Tìm hiểu các Thực đơn;

12.2. Kỹ năng:

- Kỹ năng chuyên môn:

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

- Kỹ năng xã hội:

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

Có kỹ năng làm việc theo nhóm.

12.3. Năng lực 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.

Có tinh thần học hỏi, thể hiện sự cầu tiến.

13. Tên năng lực: Kỹ thuật cơ bản về chế biến món ăn Mã: NLNC-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 5 TC

13.1. Kiến thức:

Liệt kê được các trang thiết bị, dụng cụ chế biến trong bộ phận bếp.

Liệt kê được các nguyên liệu và gia vị sử dụng trong chế biến món ăn và xác định được các phương pháp lựa chọn và bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm.

Xác định được các quy trình sơ chế nguyên liệu.

Trình bày được các phương pháp làm chín thực phẩm

Trình bày được các kỹ thuật tĩa hoa, trang trí, trình bày món ăn.

Xác định được các loại nước dùng, sốt, súp và các yêu cầu, nguyên tắc chế biến

13.2.Kỹ năng:

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

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.

Phối hợp đúng nguyên tắc phối hợp nguyên liệu và gia vị trong quá trình chế biến món ăn.

Thực hiện được kỹ thuật tía hoa, trang trí và trình bày được một số món ăn cơ bản.

Chế biến được các loại nước dùng, sốt, súp và salad cơ bản

13.3. Năng lực 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.

Cẩn thận, tỉ mỉ trong chế biến, trình bày và trang trí món ăn.

14. Tên năng lực: Chế biến món ăn Việt Nam

Mã: NLNC-03

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

14.1.Kiến thức:

Trình bày được quy trình chế biến một số món súp và salad Việt Nam cơ bản

Trình bày một số món ăn Việt Nam cơ bản.

Trình bày và giải thích được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn trong quá trình chế biến món ăn.

14.2.Kỹ năng:

Thực hiện chế biến được một số món súp và salad Việt Nam cơ bản

Thực hiện chế biến được một số món ăn Việt Nam cơ bản 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;

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

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;

14.3.Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Cẩn 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;

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

15. Tên năng lực: Chế biến món ăn Á - Âu

Mã: NLNC-04

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 105 giờ, 4 TC

15.1. Kiến thức:

Trình bày được quy trình chế biến một số món ăn Á cơ bản

Trình bày được quy trình chế biến một số món ăn Âu cơ bản.

Trình bày và giải thích được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn trong quá trình chế biến món ăn.

15.2. Kỹ năng:

Thực hiện chế biến được một số món ăn Á cơ bản

Thực hiện chế biến được một số món ăn Âu cơ bản

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;

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

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;

15.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Cẩn 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;

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

16. Tên năng lực: Nghiệp vụ nhà hàng**Mã: NLNC-05****Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 120 giờ, 5 TC***16.1. Kiến thức:*

Mô tả được tiêu chuẩn của nhân viên phục vụ nhà hàng.

Xác định được các trang thiết bị, dụng cụ cơ bản trong nhà hàng.

Trình bày được các nguyên tắc, quy trình đặt bàn ăn; tiếp nhận yêu cầu ăn uống của khách.

16.2. Kỹ năng:

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

Thực hiện được các kỹ thuật gấp khăn ăn, trải khăn bàn, bung đĩa, bung khay đúng tiêu chuẩn.

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

Tiếp nhận được yêu cầu ăn uống của khách đúng tiêu chuẩn.

Phục vụ được đồ ăn theo kiểu Mỹ, Nga, gia đình đúng tiêu chuẩn.

Phục vụ được bia, rượu vang đúng tiêu chuẩn.

16.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

Rèn luyện thái độ nghiêm túc với nghề phục vụ nhà hàng.

17. Tên năng lực: Xây dựng thực đơn**Mã: NLNC-06****Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC***17.1. Về kiến thức:*

Trình bày những vấn đề cơ bản về bữa ăn, tính chất, đặc điểm các bữa ăn.

Xác định được nguyên tắc xây dựng thực đơn.

Xác định được quy trình xây dựng thực đơn.

Phân biệt được các loại thực đơn.

17.2. Về kỹ năng:

Xây dựng được một số thực đơn cơ bản.

Tính toán mức tiền chi cho thực phẩm.

Xác định được doanh thu, lợi nhuận cho một thực đơn

17.3. Về năng lực 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.

18. Tên năng lực: Thực hành nghiệp vụ chế tại cơ sở Mã: NLNC-07

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 270 giờ, 6 TC

18.1. Kiến thức:

Thu nhận được những kiến thức thực tế tại cơ sở

Bổ sung, hoàn thiện những kiến thức thực tế về nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

18.2. Kỹ năng:

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

Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.

18.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

Có khả năng tổ chức thực hiện các công việc của nhân viên bếp

19. Tên năng lực: Thực tập tốt nghiệp

Mã: NLNC-08

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

19.1. Về kiến thức:

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

Nâng cao nhận thức nghề nghiệp,

19.2. Về 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.

19.3. Năng lực 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.

20. Tên năng lực: Năng lực số

Mã: NLTC 01

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

20.1. 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.

20.2. 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.

20.3. 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.

21. 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

21.1. 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,

21.2. 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.

21.3. 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.