

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH LÂM ĐỒNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG BÌNH THUẬN

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

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 395/QĐ-CĐBT ngày 03 tháng 6 năm 2026
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bình Thuận)*

Ngày ban hành:.....

Ngày bổ sung:

**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**

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành đào tạo thuộc lĩnh vực dịch vụ, trang bị cho người học hệ thống kiến thức, kỹ năng và năng lực nghề nghiệp trong tổ chức chế biến, trình bày và phục vụ các món ăn, bánh, món tráng miệng thuộc nhiều trường phái ẩm thực như ẩm thực Việt Nam, Á, Âu và bánh. Chương trình đào tạo giúp người học thực hiện thành thạo quy trình lựa chọn, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm; xây dựng thực đơn; bảo đảm chất lượng món ăn, an toàn vệ sinh thực phẩm, giá trị dinh dưỡng và đáp ứng yêu cầu cảm quan của thực khách.

Bên cạnh năng lực chuyên môn, người học được trang bị kiến thức về dinh dưỡng, khoa học thực phẩm, nguyên lý phối hợp nguyên liệu, kỹ thuật và công nghệ chế biến hiện đại để có khả năng nghiên cứu, sáng tạo, cải tiến món ăn phù hợp với đặc điểm văn hóa ẩm thực, nhu cầu dinh dưỡng và các nhóm đối tượng khách hàng khác nhau. Đồng thời, chương trình chú trọng hình thành năng lực ứng dụng công nghệ số trong hoạt động nghề nghiệp, thực hành sản xuất theo hướng tiết kiệm tài nguyên, giảm thiểu lãng phí, bảo vệ môi trường và đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững của ngành dịch vụ ăn uống.

2. Yêu cầu chung của ngành/ngành

a) Yêu cầu về kiến thức

- Vận dụng kiến thức về khoa học thực phẩm, nguyên liệu, gia vị, kỹ thuật chế biến, dinh dưỡng và văn hóa ẩm thực trong tổ chức chế biến các món ăn Việt Nam và quốc tế;

- Phân tích quy trình kỹ thuật chế biến món ăn, quy trình tổ chức sản xuất tại bếp ăn, nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Đánh giá việc sử dụng nguyên liệu, trang thiết bị, dụng cụ chế biến nhằm bảo đảm hiệu quả, chất lượng sản phẩm và tối ưu chi phí sản xuất;

- Vận dụng các quy định của pháp luật và tiêu chuẩn nghề nghiệp về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng chống cháy nổ và bảo vệ môi trường trong hoạt động nghề nghiệp;

- Phân tích các nguyên tắc xây dựng thực đơn, tổ chức sản xuất, quản trị chất lượng, quản trị nguyên vật liệu và kiểm soát chi phí trong bộ phận bếp;

- Ứng dụng kiến thức về chuyển đổi số, công nghệ thông tin và phát triển bền vững trong tổ chức, quản lý và hoạt động chế biến món ăn;

- Vận dụng các kiến thức về chính trị, pháp luật, quốc phòng - an ninh, giáo dục thể chất và kỹ năng mềm làm nền tảng cho học tập suốt đời và phát triển nghề nghiệp.

b) Yêu cầu về kỹ năng

- Tổ chức và thực hiện đầy đủ quy trình tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, trình bày và bảo quản món ăn theo đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Chế biến thành thạo các nhóm món ăn Việt Nam, Á, Âu và các món ăn theo chuyên đề đáp ứng yêu cầu của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Xây dựng và điều chỉnh thực đơn phù hợp với đối tượng khách, đặc điểm kinh doanh và yêu cầu dinh dưỡng;

- Lập kế hoạch, tổ chức và giám sát hoạt động sản xuất tại bộ phận bếp; quản lý nguyên vật liệu, định mức chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm;

- Sử dụng, vận hành và bảo dưỡng trang thiết bị, dụng cụ chế biến đúng quy trình kỹ thuật, bảo đảm an toàn và hiệu quả;

- Thực hiện các biện pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường;

- Ứng dụng công nghệ thông tin, công nghệ số và phần mềm quản lý trong hoạt động chế biến, quản lý nguyên liệu, xây dựng thực đơn và quản lý bếp;

- Phân tích và xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình chế biến và phục vụ khách hàng;

- Giao tiếp và làm việc nhóm hiệu quả trong môi trường nghề nghiệp;

- Sử dụng ngoại ngữ đạt bậc 2/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam để thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn;

- Sử dụng công nghệ thông tin đạt chuẩn kỹ năng sử dụng CNTT cơ bản; khai thác và ứng dụng công nghệ số phục vụ công việc;

- Tự học, nghiên cứu và cập nhật kiến thức, công nghệ mới nhằm nâng cao năng lực nghề nghiệp.

c) Mức độ tự chủ và trách nhiệm

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

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp, 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 tổng bếp trưởng 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.

2. 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 (chung)		
1	NLCB-01	Ứng dụng công nghệ số trong hoạt động nghề nghiệp.	75 giờ, 3 TC
2	NLCB-02	Sử dụng tiếng Anh ở cấp độ giao tiếp cơ bản trong môi trường nghề nghiệp.	210 giờ, 8 TC
3	NLCB-03	Rèn luyện và duy trì sức khỏe nghề nghiệp.	60 giờ, 2 TC
4	NLCB-04	Thực hiện kỷ luật, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm công dân.	75 giờ, 3 TC
5	NLCB-05	Thực hiện đúng các quy định của pháp luật và chính trị.	105 giờ, 7 TC
6	NLCB-06	Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và sản xuất xanh.	30 giờ, 2 TC
7	NLCB-07	Kiểm soát an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ môi trường.	30 giờ, 2 TC
8	NLCB-08	Thiết kế thực đơn đáp ứng yêu cầu dinh dưỡng, xu hướng tiêu dùng và phát triển bền vững.	30 giờ, 2 TC
9	NLCB-09	Giao tiếp, làm việc nhóm và phục vụ khách hàng hiệu quả.	45 giờ, 2 TC
10	NLCB-10	Quản lý nguyên liệu, tồn kho và giám sát	45 giờ, 3 TC

		thoát.	
11	NLCB-11	Quản lý và sử dụng hiệu quả cơ sở vật chất, trang thiết bị và năng lượng.	30 giờ, 2 TC
12	NLCB-12	Kiểm soát chi phí và hiệu quả hoạt động bằng công cụ số.	30 giờ, 2 TC
13	NLCB-13	Học tập, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số trong nghề nghiệp.	45 giờ, 2 TC
14	NLCB-14	Tổ chức khu vực làm việc bảo đảm an toàn, an ninh và chuyên nghiệp.	30 giờ, 2 TC
II Năng lực cốt lõi (chuyên môn)			
15	NLCL-01	Thực hiện quy trình chuẩn bị, sơ chế, chế biến và hoàn thiện các món ăn đặc trưng ba miền Việt Nam bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và sử dụng hiệu quả nguyên liệu theo hướng phát triển bền vững.	105 giờ, 4 TC
16	NLCL-02	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Việt Nam theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.	45 giờ, 2 TC
17	NLCL-03	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Á theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.	45 giờ, 2 TC
18	NLCL-04	Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Âu theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.	75 giờ, 3 TC
19	NLCL-05	Chế biến các món ăn Á theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.	75 giờ, 3 TC
20	NLCL-06	Chế biến các món ăn Âu theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.	105 giờ, 4 TC
21	NLCL-07	Trang trí và trình bày món ăn bảo đảm tính thẩm mỹ.	45 giờ, 2 TC
22	NLCL-08	Chế biến các món ăn chay và món ăn theo chế độ dinh dưỡng và yêu cầu an toàn thực phẩm.	45 giờ, 2 TC

23	NLCL-09	Pha chế và trình bày đồ uống cơ bản.	45 giờ, 2 TC
24	NLCL-10	Chế biến nước dùng, xốt, súp và salad cơ bản.	45 giờ, 2 TC
III Năng lực nâng cao			
25	NLNC-01	Lập kế hoạch quản lý nguyên liệu, tồn kho và chi phí hoạt động bếp trên nền tảng số.	45 giờ, 2 TC
26	NLNC-02	Vận dụng kiến thức văn hóa và tập quán ẩm thực đặc trưng của từng vùng miền, châu lục trong chế biến món ăn.	30 giờ, 2 TC
27	NLNC-03	Điều hành hoạt động bộ phận bếp bằng công nghệ số, bảo đảm hiệu quả và chất lượng dịch vụ.	360 giờ, 8 TC
28	NLNC-04	Chế biến và trang trí bánh kem, bánh sinh nhật.	45 giờ, 2 TC
29	NLNC-05	Tổ chức phục vụ và giám sát dịch vụ ăn uống.	60 giờ, 3 TC
30	NLNC-06	Ứng dụng thành thạo các phương pháp bảo quản để duy trì chất lượng dinh dưỡng theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.	45 giờ, 2 TC
31	NLNC-07	Thực hiện trải nghiệm nghề nghiệp và thích ứng với môi trường doanh nghiệp.	180 giờ, 4 TC

3. Khối lượng kiến thức tối thiểu của ngành/ngành: 2.175 giờ, 87 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: Ứng dụng công nghệ số trong hoạt động nghề nghiệp.

Mã: NLCB-01

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 75 giờ, 3 TC

1.1. Yêu cầu kiến thức:

- Biết được các công cụ kinh doanh phổ biến trên nền tảng Internet;
- Giải thích được tầm quan trọng của việc sử dụng công nghệ thông tin trong hoạt động của bộ phận bếp;
- Mô tả các công cụ được sử dụng trong các bộ phận nghiệp vụ của cơ sở kinh doanh ăn uống.

1.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Cập nhật tình trạng, dịch vụ ăn uống và các dịch vụ bổ sung trên phần mềm quản lý khách sạn;
- Tạo được các nội dung tiếp thị, quảng bá các sản phẩm dịch vụ trên các nền tảng công nghệ thông tin;
- 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 một số dịch vụ Internet như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin và sử dụng công nghệ số như AI, chat GPT, Gemini,...

1.3. 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 thái độ nghiêm túc trong học tập, xác định đúng đắn động cơ và mục đích học tập.

2. Tên năng lực: Sử dụng tiếng Anh ở cấp độ giao tiếp cơ bản trong môi trường nghề nghiệp.

Mã: NLCB-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 210 giờ, 8 TC

2.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày, liệt kê một số từ, cụm từ, thuật ngữ chuyên ngành và các cấu trúc câu thường được sử dụng phổ biến trong các món ăn.

- Đọc được tài liệu, sách báo tiếng Anh chuyên ngành Bếp để thu thập kiến thức và nâng cao tay nghề.

- Biết được các mẫu câu sử dụng trong khi giao tiếp với đồng nghiệp, khách hàng.

2.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Áp dụng văn hóa giao tiếp khi sử dụng Tiếng Anh;
- Phát triển kỹ năng đọc hiểu, phát âm, cách dùng các từ ngữ và cấu trúc câu trong chuyên ngành chế biến món ăn.
- Có kỹ năng thuyết trình, đóng vai trước lớp; kỹ năng giải quyết vấn đề và các tình huống thực tế có thể xảy ra trong quá trình làm việc tại bếp.

2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ nghiêm túc, trung thực, kỷ luật trong học tập và nghiên cứu mô đun.

3. Tên năng lực: Rèn luyện và duy trì sức khỏe nghề nghiệp. Mã: NLCB-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 60 giờ, 2 TC

3.1. Yêu cầu kiến thức:

- Hiểu rõ được ý nghĩa, tác dụng của rèn luyện thân thể đối với con người nói chung; đối với người học nghề và người lao động nói riêng.
- Biết được một số kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện của các môn thể thao được quy định trong chương trình, trên cơ sở đó tự rèn luyện sức khỏe trong quá trình học tập, lao động sản xuất.

3.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hành được những kỹ thuật cơ bản của môn học quy định trong chương trình.
- Vận dụng kiến thức kỹ năng đã học để tự tập luyện nhằm tăng cường bảo vệ sức khỏe.
- Phát triển tố chất thể lực chung và thể lực chuyên môn nghề nghiệp.

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: Thực hiện kỷ luật, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm công dân. Mã: NLCB-04

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 75 giờ, 3 TC

4.1. 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;

- 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.

4.2. 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;

- 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.

4.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có thái độ nghiêm túc, trung thực, kỷ luật trong học tập và nghiên cứu mô đun.

- Chủ động, tích cực trong việc học tập;

- Nhận thức đúng và có thái độ nghiêm túc trong hoạt động soạn thảo và ban hành văn bản;

- 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;

- 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.

5. Tên năng lực: Thực hiện đúng các quy định của pháp luật và chính trị.

Mã: NLCB-05

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 105 giờ, 7 TC

5.1. Yêu cầu kiến thức:

- Tóm tắt những kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối của Đảng cộng sản Việt Nam;

- Chỉ ra những vấn đề cơ bản về Nhà nước và pháp luật.

5.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức tốt và năng lực hoàn thành nhiệm vụ.

5.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức trách nhiệm thực hiện chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách pháp luật Nhà nước;
- Phát huy tinh thần yêu nước, truyền thống dựng nước và giữ nước, lòng tự hào, tự tôn dân tộc, nâng cao ý thức, trách nhiệm, tự giác thực hiện nhiệm vụ quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

6. Tên năng lực: Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và sản xuất xanh.

Mã: NLCB-06

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC

6.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả quy trình cách kiểm tra thực phẩm trong khi chế biến, lưu giữ và phục vụ;
- Giải thích về HACCP (hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) trong hoạt động chế biến món ăn;
- Liệt kê các loại bề mặt làm việc và thiết bị hư hỏng có thể gây nguy hiểm tới an toàn thực phẩm;
- Mô tả các bước cần thực hiện trước khi bắt đầu ca làm việc.

6.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện các bước chuẩn bị vào ca làm việc;
- Vệ sinh khu vực làm việc, trang thiết bị và dụng cụ khi chuyển tiếp các công việc;
- Thực hiện kiểm tra và bảo quản hàng giao đến ở nhiệt độ phù hợp;
- Thực hiện nguyên tắc riêng rẽ tách biệt thực phẩm sống và thực phẩm đã chuẩn bị;
- Hoàn thành biên bản ghi nhận thực phẩm giao đến một cách chính xác;
- Thực hiện được đúng quy trình nhập, xuất, bảo quản nguyên liệu tại khu vực nhà bếp;
- Phân loại và xử lý chất thải một cách chính xác phù hợp theo tiêu chí xanh, sạch.

6.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tác phong cẩn thận, nhanh nhẹn khi chuẩn bị vào ca trực và tác phong chu đáo, nghiêm túc.

7. Tên năng lực: Kiểm soát an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ

môi trường.**Mã: NLCB-07****Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC****7.1. Yêu cầu kiến thức:**

- Nhận biết về nhóm hàng thực phẩm dùng làm nguyên liệu chính trong chế biến sản phẩm ăn uống;
- Mô tả về tính chất và thành phần cấu tạo của hàng thực phẩm, vai trò ý nghĩa của các loại thực phẩm đối với cơ thể con người;
- Trình bày được đặc điểm công nghệ của quá trình sản xuất một số mặt hàng thực phẩm;
- Nhận biết quá trình hư hỏng ôi thiu thực phẩm, cách thức bảo quản và lựa chọn thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

7.2. Yêu cầu kỹ năng: Tiếp cận, đề xuất một số biện pháp bảo quản và quy trình sản xuất đối với một số sản phẩm thực phẩm phổ biến trong quá trình chế biến sản xuất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

7.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nghiêm túc, tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Vận dụng các kiến thức đã học để giải quyết các vấn đề thường gặp trong thực tiễn sản xuất và kinh nghiệm vào thực tế cuộc sống.

8. Tên năng lực: Thiết kế thực đơn đáp ứng yêu cầu dinh dưỡng, xu hướng tiêu dùng và phát triển bền vững.

Mã: NLCB-08**Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC**

8.1. Yêu cầu kiến thức: Nhận biết, thông hiểu về đặc điểm, cấu tạo các loại thực đơn của các truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

8.2. Yêu cầu kỹ năng: Xây dựng được các loại thực đơn phù hợp với yêu cầu, đảm bảo tính thực tiễn và khoa học, phù hợp với giá thành.

8.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ lịch sự, tế nhị, phục vụ tận tâm, chu đáo làm cho khách hàng hài lòng;
- Yêu nghề và có hoài bão với nghề chế biến món ăn.

9. Tên năng lực: Giao tiếp, làm việc nhóm và phục vụ khách hàng hiệu quả.

Mã: NLCB-09**Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC****9.1. Yêu cầu kiến thức:**

- Trình bày được đặc điểm, bản chất, chức năng và phân loại hiện tượng tâm lý;

- Hiểu được một số vấn đề cơ bản của tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch;
- Trình bày được khái niệm, vai trò của giao tiếp trong môi trường đa văn hóa;
- Biết cách ứng xử một số tình huống phàn nàn của khách du lịch.

9.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Mô tả được quá trình giao tiếp và phân biệt được các loại hình giao tiếp;
- Hình thành được các kỹ năng về các nghi thức giao tiếp cơ bản;
- Phán đoán được tương đối chính xác nhu cầu, tâm trạng, sở thích của khách du lịch;
- Vận dụng được các kỹ năng cơ bản trong quá trình giao tiếp như thuyết trình, lắng nghe, vấn đáp, tiếp nhận thông tin, xử lý tình huống, xử lý mâu thuẫn, hợp tác và hỗ trợ trong nhóm.

9.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tự tin, tích cực trong quá trình tham gia môn học;
- Có thái độ nghiêm túc trong học tập, xác định đúng đắn động cơ và mục đích học tập.

10. Tên năng lực: Quản lý nguyên liệu, tồn kho và giảm thất thoát.

Mã: NLCB-10

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 3 TC

10.1. Yêu cầu kiến thức:

- Hiểu rõ các yêu cầu cơ bản về kỹ thuật sơ chế các nhóm nguyên liệu;
- Phân tích được các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, đặc tính và các loại công dụng của các loại gia vị.

10.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết và đánh giá đúng yêu cầu cảm quan các món ăn theo phương pháp chế biến;
- Cung ứng nguyên liệu thực phẩm;
- Áp dụng vào lựa chọn, phân loại, bảo quản nguyên liệu và các sản phẩm ăn uống;
- Vận dụng kỹ thuật về các thao tác chế biến món ăn từ các nhóm nguyên liệu.

10.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chủ động, tích cực trong quá trình tham gia môn học;
- Có thái độ nghiêm túc trong học tập, xác định đúng đắn động cơ và mục

đích học tập.

11. Tên năng lực: Quản lý và sử dụng hiệu quả cơ sở vật chất, trang thiết bị và năng lượng. **Mã: NLCB-11**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC

11.1. Yêu cầu kiến thức: Cung cấp các kiến thức cơ bản về mặt tổ chức quản lý lao động, tổ chức nơi sản xuất chế biến, cung ứng nguyên liệu cho bộ phận bếp.

11.2. Yêu cầu kỹ năng: Sử dụng, bảo quản và vận hành thành thạo các trang thiết bị dụng cụ phổ biến phục vụ cho quá trình sản xuất, chế biến sản phẩm ăn uống.

11.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Sinh viên có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, tuân thủ đúng các nguyên tắc lao động của bộ phận bếp.

12. Tên năng lực: Kiểm soát chi phí và hiệu quả hoạt động bằng công cụ số. **Mã: NLCB-12**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC

12.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được vị trí, vai trò hạch toán định mức;
- Nêu được phương pháp hạch toán định mức trong bộ phận bếp.

12.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Xác định được các sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng trong hạch toán định mức;
- Hạch toán định mức trong bộ phận bếp bằng các công cụ số.

12.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Chủ động, tích cực trong việc học tập, nghiên cứu môn học, sáng tạo, trung thực, niềm nở và gần gũi với mọi người.

13. Tên năng lực: Học tập, đổi mới sáng tạo và chuyển đổi số trong nghề nghiệp. **Mã: NLCB-13**

Khối lượng kiến thức tối thiểu, 45 giờ, 2 TC

13.1. Yêu cầu kiến thức:

- Hiểu được các khái niệm về du lịch, động cơ du lịch, các nhân tố ảnh hưởng đến thời vụ du lịch;
- Phân loại được các loại hình du lịch và sản phẩm du lịch;
- Mô tả các tài nguyên du lịch và điểm đến du lịch, các nhân tố tác động đến du lịch;
- Đánh giá tính thời vụ du lịch và phương hướng khắc phục;

- Nhận biết các lĩnh vực hoạt động trong kinh doanh du lịch; tác động tích cực và tiêu cực;
- Giới thiệu lịch sử và xu hướng hoạt động kinh doanh khách sạn;
- Nhận định cách phân loại khách sạn, xếp hạng sao và nguyên tắc đánh giá cơ sở vật chất kỹ thuật của khách sạn;
- Liệt kê được các tổ chức du lịch, tài nguyên du lịch và các nhân tố tác động đến du lịch.

13.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân tích các điều kiện phát triển du lịch;
- Tiến hành định hướng các phương hướng khắc phục tính thời vụ du lịch và hoạt động kinh doanh du lịch;
- Thảo luận các vấn đề liên quan đến tài nguyên du lịch và điểm đến du lịch;
- Phân tích sản phẩm của khách sạn và đặc điểm hoạt động kinh doanh.

13.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chia sẻ sự hiểu biết của cá nhân về các vấn đề du lịch;
- Hợp tác và tán thành những định hướng tích cực nhằm phát triển du lịch.

14. Tên năng lực: Tổ chức khu vực làm việc bảo đảm an toàn, an ninh và chuyên nghiệp.

Mã: NLCB-14

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC

14.1. Yêu cầu kiến thức:

- Biết được các tiêu chuẩn và công việc của chuẩn bị ca làm việc tại bộ phận bếp;
- Hiểu được tầm quan trọng của việc chuẩn bị tác phong, trang phục của nhân viên khi đón tiếp và phục vụ khách;
- Biết được các trang thiết bị được sử dụng tại bộ phận và vệ sinh khu vực làm việc;
- Phân biệt được các loại tài liệu và văn phòng phẩm khác nhau được sử dụng tại bộ phận;
- Mô tả các bước cần thực hiện trước khi bắt đầu ca làm việc.

14.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện các bước chuẩn bị vào ca làm việc;
- Sử dụng được các trang thiết bị máy móc, biểu mẫu, sổ sách tại bộ phận;
- Trang điểm, chuẩn bị diện mạo trước khi vào ca làm việc.

14.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tác phong cẩn thận, nhanh nhẹn

khi chuẩn bị vào ca trực và tác phong chu đáo, nghiêm túc.

15. Tên năng lực: Thực hiện quy trình chuẩn bị, sơ chế, chế biến và hoàn thiện các món ăn đặc trưng ba miền Việt Nam bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và sử dụng hiệu quả nguyên liệu theo hướng phát triển bền vững. Mã: NLCL-01

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 105 giờ, 4 TC

15.1. Yêu cầu kiến thức:

- Phân loại, liệt kê, mô tả được các nguyên liệu cơ bản;
- Cung cấp các kiến thức cơ bản về mặt tổ chức quản lý lao động, tổ chức nơi sản xuất chế biến, cung ứng nguyên liệu cho bộ phận bếp;
- Mô tả được quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn đặc trưng ba miền cơ bản.

15.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Chuẩn bị được các công cụ, dụng cụ và nguyên liệu chế biến món ăn đặc trưng ba miền cơ bản;
- Chế biến được các loại món ăn đặc trưng ba miền cơ bản;
- Sử dụng, bảo quản và vận hành thành thạo các trang thiết bị dụng cụ phổ biến phục vụ cho quá trình sản xuất, chế biến sản phẩm ăn uống.

15.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ theo nội qui, qui định của xưởng về PCCC, vệ sinh an toàn, đồng phục và thời gian;
- Học sinh có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, tuân thủ đúng các nguyên tắc lao động của bộ phận bếp.

16. Tên năng lực: Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Việt Nam theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm. Mã: NLCL-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

16.1. Yêu cầu kiến thức:

- Liệt kê được nguyên phụ liệu, dụng cụ thường dùng trong chế biến bánh Việt Nam;
- Trình bày được các phương pháp sử dụng chế biến các loại bánh Việt Nam thông dụng.

16.2. Yêu cầu kỹ năng: Vận dụng các phương pháp được học để chế biến một số món bánh Việt Nam có trong chương trình học đúng yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

16.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Yêu thích nghiệp vụ chế biến bánh;
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

17. Tên năng lực: Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Á theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm. Mã: NLCL-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

17.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả được vai trò, đặc điểm các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh Á;
- Liệt kê được thành phần và cách phân loại các loại nguyên liệu trong chế biến bánh Á.

17.2. Yêu cầu kỹ năng: Vận dụng các phương pháp nướng, hấp, chiên...để chế biến được một số món bánh Á đúng yêu cầu kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm.

17.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ theo nội qui, qui định của xưởng về PCCC, vệ sinh an toàn, đồng phục và thời gian;
- Rèn luyện kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

18. Tên năng lực: Chế biến và hoàn thiện các món tráng miệng Âu theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm. Mã: NLCL-04

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 75 giờ, 3 TC

18.1. Yêu cầu kiến thức:

- Phân biệt được các loại bánh Âu;
- Mô tả được vai trò, đặc điểm các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh Âu;
- Liệt kê được thành phần và cách phân loại các loại nguyên liệu trong chế biến bánh Âu.

18.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh Âu;
- Chế biến được vỏ bánh và các loại nhân bánh Âu.

18.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ theo nội qui, qui định của xưởng về PCCC, vệ sinh an toàn thực phẩm, đồng phục và thời gian;
- Rèn luyện kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

19. Tên năng lực: Chế biến các món ăn Á theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu

cầu an toàn thực phẩm.**Mã: NLCL-05****Khối lượng kiến thức tối thiểu: 75 giờ, 3 TC****19.1. Yêu cầu kiến thức:**

- Thông hiểu các nguyên tắc làm chín thực phẩm, cách thức chế biến các món ăn Á; quy trình chế biến món ăn Á;
- Phân biệt những nét đặc trưng trong món ăn của mỗi nước, có ý thức trong việc chọn lựa các món ăn phù hợp với khẩu vị từng địa phương, từng dân tộc.

19.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hành chế biến những món ăn của các nước Trung Hoa, Nhật Bản, Hàn Quốc và các nước Đông Nam Á;
- Hình thành kỹ năng cơ bản trong chế biến các món ăn gia đình và đãi tiệc của Châu Á.

19.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Học sinh có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, làm việc đúng quy trình, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

20. Tên năng lực: Chế biến các món ăn Âu theo tiêu chuẩn nghề nghiệp và yêu cầu an toàn thực phẩm.**Mã: NLCL-06****Khối lượng kiến thức tối thiểu: 105 giờ, 4 TC****20.1. Yêu cầu kiến thức:**

- Tóm tắt được các nguyên tắc làm chín thực phẩm, cách thức chế biến các món ăn Âu. Thực hiện một số loại nước dùng trong món ăn Âu – Mỹ;
- Xây dựng kỹ năng cơ bản trong chế biến các món ăn gia đình và đãi tiệc của Châu Âu. Phân biệt được đặc trưng của các món ăn mỗi nước.

20.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Biết ứng dụng các nguyên tắc làm chín vào thực hành, chọn lựa các món ăn phù hợp nguyên liệu với khẩu vị của mỗi nước;
- Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, làm việc đúng quy trình đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

20.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Học sinh nghiêm túc, tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Thực hiện một số món ăn tiêu biểu Âu – Mỹ theo đúng quy trình công nghệ và phù hợp điều kiện thực tế.

21. Tên năng lực: Trang trí và trình bày món ăn bảo đảm tính thẩm mỹ.**Mã: NLCL-07**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

21.1. Yêu cầu kiến thức:

- Liệt kê được các thao tác cắt thái;
- Trình bày được cách lựa chọn rau củ quả;
- Trình bày được qui trình cắt thái rau củ quả.

21.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Lựa chọn được các loại rau củ, quả để cắt tỉa;
- Cắt tỉa được một số hoa, hình thú từ rau củ;
- Vận dụng cắt thái, tỉa hoa để trang trí trình bày món ăn.

21.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Tuân thủ theo nội qui, qui định của xưởng về PCCC, vệ sinh an toàn, đồng phục và thời gian;
- Rèn luyện kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

22. Tên năng lực: Chế biến các món ăn chay và món ăn theo chế độ dinh dưỡng và yêu cầu an toàn thực phẩm. Mã: NLCL-08

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

22.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả được vai trò, đặc điểm các loại nguyên liệu trong chế biến các món chay;
- Phân tích được nguyên tắc cân bằng dinh dưỡng, nguyên tắc chế biến các món ăn kiêng;
- Liệt kê được thành phần và cách phân loại các loại nguyên liệu trong chế biến bánh các món ăn kiêng.

22.2. Yêu cầu kỹ năng: Vận dụng các phương pháp nướng, hấp, chiên...để chế biến được một số món ăn chay và ăn kiêng đúng yêu cầu kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm.

22.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Tuân thủ theo nội qui, qui định của xưởng về PCCC, vệ sinh an toàn, đồng phục và thời gian;
- Rèn luyện kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

23. Tên năng lực: Pha chế và trình bày đồ uống cơ bản. Mã: NLCL-09

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

23.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được sự hình thành và phát triển của nghề pha chế và phục vụ đồ uống, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở phục vụ ăn uống và tổ

chức lao động tại quầy bar; phân biệt được các loại hình kinh doanh đồ uống phổ biến hiện nay;

- Liệt kê, phân loại và giải thích được công dụng, cách sử dụng và bảo quản của các trang thiết bị, dụng cụ tại quầy pha chế;
- Phân biệt được các loại đồ uống, cách thức bảo quản, lưu trữ, pha chế và phục vụ các loại đồ uống;
- Phân biệt được các loại cà phê phổ biến.

23.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Sử dụng hiệu quả, an toàn và tiết kiệm tất cả các công cụ và thiết bị tại quầy pha chế;
- Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống cơ bản;
- Pha chế các loại đồ uống theo đúng phương pháp, đảm bảo đúng kỹ thuật, thời gian, tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn khi pha chế và phục vụ;
- Thực hiện được các món latte, cappuccino với tạo hình tim, rosetta;
- Xử lý được các tình huống thường xảy ra trong quá trình pha chế và phục vụ.

23.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Chủ động, tích cực trong việc học tập, nghiên cứu môn học;
- Nhận thức được trách nhiệm của bản thân với việc sử dụng, pha chế và phục vụ đồ uống;
- Hình thành quan điểm nghề nghiệp đúng đắn.

24. Tên năng lực: Chế biến nước dùng, sốt, súp và salad cơ bản.

Mã: NLCL-10

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

24.1. Yêu cầu kiến thức:

- Phân loại được các loại nước dùng, sốt, súp và salad cơ bản;
- Mô tả được quy trình chế biến các loại nước dùng, sốt, súp và salad cơ bản.

24.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Chuẩn bị được các công cụ, dụng cụ và nguyên liệu chế biến nước dùng, sốt và súp;
- Chế biến được các loại nước dùng, sốt, súp và salad cơ bản.

24.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ theo nội quy, qui định của xưởng về phòng cháy chữa cháy, vệ sinh an toàn, đồng phục và thời gian;

- Rèn luyện kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

25. Tên năng lực: Lập kế hoạch quản lý nguyên liệu, tồn kho và chi phí hoạt động bếp trên nền tảng số. **Mã: NLNC-01**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

25.1. Yêu cầu kiến thức: Cung cấp các kiến thức cơ bản về mặt tổ chức quản lý lao động, tổ chức nơi sản xuất chế biến, cung ứng nguyên liệu cho bộ phận bếp.

25.2. Yêu cầu kỹ năng: Sử dụng, bảo quản và vận hành thành thạo các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho quá trình sản xuất, chế biến sản phẩm ăn uống.

25.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Sinh viên có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Hình thành thái độ lao động nghiêm túc, tuân thủ đúng các nguyên tắc lao động của bộ phận bếp.

26. Tên năng lực: Vận dụng kiến thức văn hóa và tập quán ẩm thực đặc trưng của từng vùng miền, châu lục trong chế biến món ăn. **Mã: NLNC-02**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 30 giờ, 2 TC

26.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả đặc điểm tình hình, bản sắc văn hóa của từng dân tộc hay từng vùng miền cụ thể;
- Khái quát hóa về văn hóa ẩm thực Việt Nam cũng như các nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam như văn hóa ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Tây Á, Pháp, Anh, Mỹ, Nga;
- Bổ sung hoàn thiện thêm 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.

26.2. Yêu cầu kỹ năng: Áp dụng được những kiến thức cơ bản về nền văn hóa ẩm thực của Việt Nam và các nước bạn vào cách chế biến, bày biện và thưởng thức từng món ăn, thức uống, từ đơn giản, đạm bạc đến cầu kỳ, mỹ vị.

26.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nghiêm túc, tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Vận dụng các kiến thức đã học để giải quyết các vấn đề thường gặp trong thực tiễn, thực tế cuộc sống.

27. Tên năng lực: Điều hành hoạt động bộ phận bếp bằng công nghệ số, bảo đảm hiệu quả và chất lượng dịch vụ. **Mã: NLNC-03**

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 360 giờ, 8 TC

27.1. Yêu cầu kiến thức: Sau khi hoàn thành chương trình môn học, sinh viên

có thể:

- Trình bày kiến thức tổng quan về ngành chế biến ăn uống tại khách sạn, nhà hàng;
- Mô tả các hoạt động kinh doanh và chức năng của bộ phận bếp, chiến lược phát triển kinh doanh, quy trình chế biến món ăn tại nhà hàng, khách sạn;
- Liệt kê các yếu tố ảnh hưởng của môi trường trong việc chế biến món ăn;
- Kết hợp giữa lý thuyết và thực tiễn, nhằm giúp sinh viên củng cố được phân lý thuyết đã được nghiên cứu trên lớp của các môn học có liên quan;
- Cập nhật, bồi dưỡng thêm kiến thức công nghệ số về chuyên môn, xã hội, rèn luyện tác phong làm việc một cách khoa học,... hiểu được công việc của người làm bếp;
- Xây dựng kỹ năng nghiệp vụ trong chế biến các món ăn đãi tiệc.

27.2. Yêu cầu kỹ năng: Sinh viên được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế: Làm việc tại bộ phận bếp, bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

27.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chủ động, tích cực trong việc học tập, nghiên cứu môn học, tuân thủ quy trình đã học; nghiêm túc, làm việc khoa học, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Rèn luyện kỹ năng làm việc chuyên nghiệp, tiếp cận và thực hành giải quyết các tình huống thực tế phù hợp với yêu cầu của công việc.

28. Tên năng lực: Chế biến và trang trí bánh kem, bánh sinh nhật.

Mã: NLNC-04

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

28.1. Yêu cầu kiến thức:

- Mô tả và giải thích được các loại nguyên vật liệu làm bánh bông lan, làm kem và trang trí bánh;
- Trình bày được dụng cụ, thiết bị học.

28.2. Yêu cầu kỹ năng: Vận dụng kiến thức vào thực hành trang trí bánh kem để bánh bông lan và bánh rau câu;

28.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ yêu thích môn học, hợp tác làm việc nhóm và hình dung việc làm ứng dụng nghề bánh kem của sinh viên trong tương lai.

29. Tên năng lực: Tổ chức phục vụ và giám sát dịch vụ ăn uống.

Mã: NLNC-05

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 60 giờ, 3 TC

29.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được chức năng, vị trí và nhiệm vụ chung của nhân viên bộ phận nhà hàng;
- Liệt kê đầy đủ các công việc cần thiết trong nhà hàng cần chuẩn bị trước khi phục vụ;
- Trình bày được các nguyên tắc, quy trình phục vụ ăn, uống trong nhà hàng;
- Giải thích cách thức xử lý khách hàng có những phàn nàn và những vấn đề liên quan;
- Giải thích được các tiêu chuẩn và quy trình thu dọn bàn ăn giữa bữa ăn và sau khi kết thúc bữa ăn;
- Trình bày cách tiếp nhận và quy trình phục vụ tại bàn cho khách.

29.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện thành thạo việc chuẩn bị nhà hàng để phục vụ. Tiếp nhận đặt bàn ăn của khách theo đúng quy trình kỹ thuật. Thực hiện được quy trình chào đón và tiếp nhận khách tại nhà hàng;
- Phục vụ các món ăn, đồ uống và thức ăn kèm;
- Dọn bàn ăn, thanh toán và tiễn khách;
- Xử lý một số tình huống thường gặp trong quá trình phục vụ ăn uống tại nhà hàng;
- Thực hiện chuẩn bị phục vụ tại bàn.

29.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có thái độ nghiêm túc, trung thực, kỷ luật trong học tập và nghiên cứu mô đun;
- Chủ động, tích cực trong việc học tập;
- Tiếp cận và thực hành giải quyết các tình huống thực tế phù hợp với yêu cầu của công việc;
- Tuân thủ quy trình đã học.

Vận dụng các kiến thức đã học để giải quyết các vấn đề thường gặp trong thực tiễn, thực tế cuộc sống.

30. Tên năng lực: Ứng dụng thành thạo các phương pháp bảo quản để duy trì chất lượng dinh dưỡng theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

Mã: NLNC-06

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 45 giờ, 2 TC

30.1. Yêu cầu kiến thức: Giải thích được các nguyên nhân gây ra hư hỏng thực

phẩm. Đề xuất, lựa chọn các phương pháp bảo quản thực phẩm theo nhu cầu như bảo quản bằng nhiệt, acid, lên men, thẩm thấu,....

30.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Ứng dụng nội dung được học vào thực hiện các bảo quản các sản phẩm thực phẩm theo đúng yêu cầu & tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Xây dựng được quy trình tồn trữ các loại thực phẩm đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

30.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Có tinh thần học hỏi, làm việc nhóm; Chủ động tích cực trong công việc.

31. Tên năng lực: Thực hiện trải nghiệm nghề nghiệp và thích ứng với môi trường doanh nghiệp.

Mã: NLNC-07

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 180 giờ, 4 TC

31.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nhận biết các nguyên tắc làm chín thực phẩm, cách thức chế biến các món ăn Việt Nam, món Á, món Âu; quy trình chế biến một chiều, các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Phân loại các nhóm thông tin, dữ liệu cần thiết phục vụ cho bài thu hoạch.

31.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thu thập được các vấn đề đặt ra mục tiêu, tuần tự và theo cấu trúc trong những bộ phận thực hành;
- Thu thập được những kinh nghiệm trong công việc thực tế nhằm khuyến khích và phát triển tính tự tin trong từng cá nhân sinh viên;
- Tạo lập và khuyến khích tính chuyên nghiệp ở sinh viên;
- Thực hiện được các công việc nghiệp vụ thông thường và chuẩn bị cho sinh viên đáp ứng các thách thức ở nơi làm việc một cách có hiệu quả.

31.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được con đường nghề nghiệp có thể thay đổi và các cơ hội nghề nghiệp mở rộng cho sinh viên;
- Sinh viên tuân thủ, chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định nơi thực tập;
- Hòa nhập và làm quen với môi trường làm việc trong tương lai./.