PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH

Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15 tháng 01 năm 2014 ban hành Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia đối với các nghề thuộc nhóm nghề du lịch

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ

(Ban hành theo Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15 tháng 01 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch)

TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ SỐ NGHỀ: 50810204

(Tiếp theo Công báo số 353 + 354)

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP ÂU: XÚP TRONG NÓNG
Mã số công việc: E1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp Âu: xúp trong nóng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Nước dùng, thịt bò băm nhỏ, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây thái nhỏ, lá thơm.
5. Hỗn hợp chất lọc cần được hòa nước lạnh, để nghỉ trong khoảng 30 phút.
6. Nước dùng được để nguội.
7. Thời gian đun khoảng 1giờ.
8. Nguyên liệu được cắt thái và làm chín đều.
9. Gạn lọc được nước dùng trong.
10. Phần nước của xúp trong có vị ngọt, màu hổ phách, mùi thơm.
11. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
12. Xúp có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
13. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều trong giai đoạn đầu.
- Chế biến nhiệt các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Gạn lọc nhẹ nhàng.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phương pháp làm chín các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Biến đổi của protein trong chế biến.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, âu, phới.
- Thớt, dao, nồi, âu.
- Lọc dùng, vải, muôi, nồi.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP ÂU: XÚP TRONG LẠNH
Mã số công việc: E2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp Âu: xúp trong lạnh.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (nước dùng, thịt bò, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây, lá thơm).
4. Hỗn hợp chất lọc cần được hòa nước lạnh, để nghỉ trong khoảng 30 phút.
5. Nước dùng được để nguội.
6. Thời gian đun khoảng 1giờ.
7. Nguyên liệu được cắt thái và làm chín đều.
8. Gạn lọc được nước dùng trong.
9. Làm nguội trước khi làm lạnh.
10. Phần nước của xúp trong có vị ngọt, màu hổ phách, mùi thơm.
11. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
12. Xúp có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
13. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Đảo đều trong giai đoạn đầu.
- Chế biến nhiệt các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Gạn lọc nhẹ nhàng.
- Bảo quản lạnh bán thành phẩm.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.

- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Biến đổi của protein trong chế biến.
- Phương pháp làm chín các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Sử dụng tủ lạnh bảo quản bán thành phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, bếp gas,...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, phới.
- Lọc dùng, vải, muôi, nồi.
- Âu, nilon hoặc nắp đậy.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP ÂU: XÚP ĐẶC NGHIỀN, NÓNG
Mã số công việc: E3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp đặc nghiền.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (nước dùng, thịt bò, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây, lá thơm...).
4. Đun nhỏ lửa.
5. Xay mịn.
6. Nguyên liệu chín mềm.
7. Xúp sánh đặc đồng nhất.
8. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
9. Xúp có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
10. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Vận hành máy xay.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng xúp đặc.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Nguyên tắc chế biến món ăn.
- Đặc điểm nguyên liệu thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nước dùng, nguyên liệu nhiều tinh bột, lá thơm.
- Máy xay.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP ÂU: XÚP ĐẶC DỰA TRÊN NỀN XỐT
Mã số công việc: E4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (các loại xốt gốc cơ bản).
4. Nguyên liệu chín mềm và được cắt thái nhỏ.
5. Tạo độ sánh phù hợp.
6. Đun sôi nhỏ lửa.
7. Xúp sánh đặc đồng nhất.
8. Xúp nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Bàn giao theo số lượng yêu cầu.
10. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Kỹ năng làm chín món ăn.
- Kỹ năng chế biến.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng xúp đặc.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kỹ năng bàn giao.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Đặc điểm các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Phương pháp làm chín món ăn.

- Đặc điểm nguyên liệu thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, muôi, bàn xào...
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP ÂU: XÚP ĐẶC LẠNH
Mã số công việc: E5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp đặc lạnh.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (nước dùng, thịt bò, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây, lá thơm).
4. Nguyên liệu chín mềm và được xay nhuyễn.
5. Xúp có trạng thái sánh đều.
6. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
7. Xúp có trạng thái lạnh trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
8. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Làm chín các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Vận hành thiết bị xay thực phẩm.
- Kiểm tra trạng thái của xúp.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kỹ năng bàn giao.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Đặc điểm chất lượng các loại nguyên liệu thực phẩm.
- Đặc điểm chất lượng thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Máy xay.
- Thìa, nilon.
- Ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP Á: DÙNG TRONG
Mã số công việc: E6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp Á: dùng trong.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến (Nước dùng, thịt bò, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây, lá thơm...).
4. Đun nhỏ lửa.
5. Nguyên liệu chín mềm, không vỡ nát.
6. Phần nước của xúp trong có vị ngọt, mùi thơm.
7. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
8. Xúp có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Làm chín món ăn.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến món ăn.
- Đặc điểm chất lượng nguyên liệu thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, hớt bọt.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP Á: DÙNG ĐẶC
Mã số công việc: E7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp Á: dùng đặc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun nhỏ lửa.
5. Nguyên liệu chín mềm, không vỡ nát.
6. Xuống vừa đủ lượng bột theo đúng định lượng.
7. Xúp tráng thái sánh vừa đồng nhất, vân trứng đẹp.
8. Xúp có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Làm chín món ăn.
- Kỹ năng xuống bột đao.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến món ăn.
- Đặc điểm chất lượng nguyên liệu thực phẩm.
- Độ hồ hóa của tinh bột.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, bếp gas, âu đựng xốt...
- Nước dùng, thịt bò, lòng trắng trứng, cà rốt, hành tây, lá thơm.
- Nồi, hớt bọt.
- Bát con.
- Muôi xúp.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XÚP Á: CHÁO TRẮNG
Mã số công việc: E8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến xúp Á: cháo trắng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun nhỏ lửa.
5. Nguyên liệu chín mềm, không vỡ nát.
6. Các loại tinh bột sánh vừa đồng nhất.
7. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
8. Cháo có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Làm chín món ăn.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Quy trình chế biến món ăn.
- Đặc điểm chất lượng nguyên liệu thực phẩm.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Nồi, hớt bọt.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CANH TỪ THỰC PHẨM THỰC VẬT
Mã số công việc: E9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến canh từ thực phẩm thực vật.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun sôi to lửa.
5. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
6. Canh có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
7. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Quy trình chế biến và khẩu vị, tập quán của khách hàng.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Các tiêu chí chất lượng, đặc điểm của thực phẩm thực vật.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay đựng thực phẩm.
- Thực phẩm thực vật, gia vị.
- Thìa, muôi.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CANH TỪ THỊT GIA SÚC, GIA CẦM
Mã số công việc: E10

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến canh từ thịt gia súc, gia cầm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun sôi nhỏ lửa.
5. Cho gia vị ở giai đoạn cuối.
6. Phần nước của xúp trong có vị ngọt, màu hổ phách, mùi thơm.
7. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
8. Canh có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Quy trình chế biến và khẩu vị, tập quán của khách hàng.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Các tiêu chí chất lượng, đặc điểm của thực phẩm động vật.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Thìa, muôi.
- Ảnh mẫu.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CANH TỪ THỦY, HẢI SẢN
Mã số công việc: E11

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến canh từ thủy, hải sản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun sôi nhỏ lửa.
5. Cho gia vị ở giai đoạn cuối.
6. Phần nước của canh trong, không tanh.
7. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
8. Canh có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Quy trình chế biến và khẩu vị, tập quán của khách hàng.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Các tiêu chí chất lượng, đặc điểm của thủy hải sản.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Phiếu báo ăn.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CANH TỔNG HỢP TỪ NHIỀU LOẠI NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

Mã số công việc: E12

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến canh tổng hợp từ nhiều loại nguyên liệu thực phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ các dụng cụ với chất liệu an toàn, dễ vệ sinh.
2. Thiết bị hoạt động tốt.
3. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu đảm bảo chất lượng theo công thức chế biến.
4. Đun sôi nhỏ lửa.
5. Cho gia vị ở giai đoạn cuối.
6. Phần nước của xúp trong có vị ngọt, màu hổ phách, mùi thơm.
7. Các nguyên liệu khác được xử lý phù hợp.
8. Canh có trạng thái nóng, trình bày trong dụng cụ sạch sẽ.
9. Thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến được làm sạch và khô.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị.
- Vận hành, sử dụng các thiết bị.
- Cân đong đo đếm chính xác.
- Chế biến các món ăn có nước ngọt.
- Sử dụng phương pháp chế biến nóng ướt cho thủy hải sản.
- Chế biến nóng ướt thực phẩm thực vật.
- Kiểm tra các vị của phần nước, trạng thái của các nguyên liệu khác.
- Trình bày món ăn đẹp hấp dẫn, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh từ trong ra ngoài, từ trên xuống dưới.

2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quy trình chế biến xúp.
- Phân loại dụng cụ.
- Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm.
- Tiêu chí chất lượng và biến đổi của thực phẩm động vật trong chế biến.

- Tiêu chí chất lượng và biến đổi của thủy hải sản trong chế biến.
- Tiêu chí chất lượng và biến đổi của thực phẩm thực vật.
- Yêu cầu chất lượng thành phẩm.
- Khẩu vị và tập quán ăn uống của khách hàng.
- Quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ và khu vực chế biến.
- Cách sử dụng dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thớt nhựa, dao thái, cân, cốc đong, nồi, bếp gas, âu đựng xốt...
- Khay chứa đựng thực phẩm.
- Thìa, muôi.
- Thìa, ảnh mẫu.
- Dụng cụ vệ sinh và chất tẩy rửa.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN NỘM Á
Mã số công việc: F1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành nộm Á.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Sạch, đủ, đúng chủng loại, dao sắc.

2. Nguyên liệu đảm bảo đủ, đúng chủng loại, non, không sâu thối, đồng đều, không gân sơ.

3. Chín không cháy, sống.

4. Đủ đúng, chủng loại, mùi vị, yêu cầu món ăn.

5. Đủ đúng, chủng loại, đúng trình tự nguyên liệu.

6. Mùi vị mầu sắc hài hòa, trình bày đẹp, phù hợp đặc tính món ăn.

7. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

8. Dụng cụ được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp, dụng cụ, nhanh gọn.
- Cắt thái nguyên liệu.
- Cắt, thái, rán, luộc, chần.
- Bóp, vắt.
- Quấy lắc trộn.
- Trộn.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Kỹ thuật cắt thái.
- An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Hiểu biết về đặc tính của từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- Hiểu biết công thức yêu cầu món ăn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, dao, thớt, chảo.
- Rau, củ, quả, thịt thủy sản, tinh bột.
- Âu bình lọ, dấm đường, muối, nước mắm.
- Nguyên liệu động thực vật, thủy sản, gia vị.
- Khay, thìa, đũa.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XALAT LẠNH
Mã số công việc: F2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị chế biến, hoàn thành xalat lạnh.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Sạch, đủ, đúng, dao sắc.
2. Nguyên liệu đảm bảo đủ, đúng chủng loại, non, không sâu thối, đồng đều, không gân sơ.
3. Chín không cháy, sống.
4. Khử hết mùi hăng, ngái.
5. Đủ đúng, đều, nhỏ.
6. Đủ đúng, mùi vị mầu sắc trạng thái hài hòa, đúng yêu cầu.
7. Đủ liều lượng, đúng yêu cầu, đúng trình tự nguyên liệu.
8. Mùi vị mầu sắc hài hòa, trình bày đẹp, phù hợp đặc tính món ăn.
9. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
10. Dụng cụ được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp, dụng cụ, nhanh gọn.
- Cắt thái nguyên liệu.
- Chần, nhúng, luộc, rán, xào.
- Bóp, vắt, trộn, luộc, chần, xào.
- Băm, nghiền, trộn, đảo quấy.
- Quấy, trộn, đánh đều.
- Quấy, lắc, đảo trộn.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại rau củ, quả.
- Hiểu biết công thức yêu cầu món ăn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, dao, thớt, găng tay.
- Rau, củ, quả, thịt, thủy sản, tinh bột.
- Khay nồi.
- Muối, dao, thớt, âu, lọ.
- Tỏi, mùi, hành, tây, dầu, tiêu, muối.
- Âu bình lọ, phới, thìa.
- Khay chậu muôi.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN XALAT ẤM
Mã số công việc: F3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành xalat ấm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Sạch, đủ, đúng chủng loại, dao sắc.
2. Chín không cháy, sống.
3. Khử hết mùi hăng, ngái.
4. Nguyên liệu đảm bảo đủ đúng, chủng loại, đều, nhỏ,
5. Đủ đúng, chủng loại, mùi vị mầu sắc trạng thái hài hòa, đúng yêu cầu.
6. Đủ liều lượng, đúng yêu cầu, đúng trình tự nguyên liệu; đảm bảo độ nóng đúng yêu cầu.
7. Mùi vị mầu sắc hài hòa, trình bày đẹp, phù hợp đặc tính món ăn.
8. Nơi làm việc phải sạch, sẽ, gọn gàng.
9. Dụng cụ được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp, dụng cụ, nhanh gọn
- Cắt thái nguyên liệu
- Chần, nhúng, luộc, rán, xào.
- Bóp, vắt, trộn, luộc, chần.
- Băm, nghiền, trộn, đảo quấy.
- Quấy, trộn, đánh đều.
- Quấy, lắc, đảo trộn.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại rau củ, quả.
- Hiểu biết công thức yêu cầu món ăn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, dao, thớt, găng tay.
- Rau, củ, quả, thịt, thủy sản, tinh bột.
- Khay nồi.
- Muối, dao, thớt.
- Tỏi, mùi, hành, tây, dầu, tiêu, muối.
- Âu, bình, lọ, phới, thìa.
- Chậu, muôi.
- Găng tay thìa.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN MÓN ĂN BẰNG PHƯƠNG PHÁP LÊN MEN

Mã số công việc: F4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành món ăn bằng phương pháp lên men.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Sạch, đủ, đúng chủng loại nguyên liệu.
2. Nguyên liệu không sâu thối, đồng đều, bánh tẻ.
3. Khử hết mùi hăng, ngái.
4. Đúng trình tự nguyên liệu, không dập nát, nước ngập bề mặt nguyên liệu.
5. Mùi vị mầu sắc hài hòa, trình bày đẹp, phù hợp đặc tính món ăn.
6. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
7. Dụng cụ được vệ sinh xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp, dụng cụ, nhanh gọn.
- Cắt thái nguyên liệu.
- Bóp, vắt.
- Quấy, lắc trộn.
- Trộn.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Hiểu biết công thức yêu cầu món ăn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, dao, thớt, găng tay, lọ, vại.
- Rau, củ, quả.
- Nồi chảo, đũa, giềng, tỏi, hành gừng, ớt, mía.
- Âu bình lọ, dấm đường, nước mắm.
- Nguyên liệu thực vật, gia vị.
- Khay, thìa, đũa.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN MÓN ĂN GỎI
Mã số công việc: F5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị, chế biến, hoàn thành món ăn gỏi.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nguyên liệu đảm bảo sạch, đủ, đúng chủng loại.
2. Mịn, đồng đều, nhuyễn.
3. Đủ đúng, chủng loại, mùi vị đúng yêu cầu món ăn.
4. Đều, đẹp, kích cỡ phù hợp.
5. Mùi vị mầu sắc hài hòa, trình bày đẹp, phù hợp đặc tính món ăn.
6. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
7. Dụng cụ được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Sắp xếp, dụng cụ, nhanh gọn.
- Cắt thái nguyên liệu.
- Thái, giã.
- Quấy, lắc trộn, nhào.
- Trộn, gói, buộc.
- Trình bày đĩa.
- Thao tác nhanh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Hiểu biết về tính năng tác dụng của từng loại dụng cụ.
- Hiểu biết đặc tính của từng loại thực phẩm, công thức món ăn.
- An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Hiểu biết công thức yêu cầu món ăn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khay, dao, thớt, lọ, vại, cối xay.
- Thịt gia súc, gia cầm, gia vị, lá gói, dây buộc.
- Găng tay thực phẩm, dao, thớt, cối xay.
- Dao, thớt, nồi chảo, đũa, giềng, tỏi, hành gừng, ớt, lá ổi, lá đinh lăng.
- Âu bình lọ, dấm, đường, muối, nước mắm, tiêu.
- Nguyên liệu thực vật, gia vị, lá sen, lá chuối.
- Găng tay thìa đũa.
- Thìa, đũa.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: SƠ CHẾ THỊT GIA SÚC, GIA CẦM
(không thực hiện việc giết mổ)
Mã số công việc: G1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Loại bỏ phần không ăn được và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực sơ chế rộng, thoáng.

2. Bàn sơ chế, cắt thái, làm bằng chất liệu dễ lau chùi phải sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết.

3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

4. Các loại dao đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu.

5. Thùng rác chứa đựng phải sạch, có túi nilon lót bên trong và thay thường xuyên.

6. Thịt đảm bảo chất lượng phù hợp với thực đơn cần chế biến.

7. Nhận đủ theo số lượng bàn giao.

8. Rửa sạch các chất bẩn bám bên trong, bên ngoài thịt gia súc, gia cầm trong quá trình vận chuyển, bảo quản.

9. Loại bỏ được hết các phần thịt không phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn: gân, da, xương...

10. Thu dọn và bảo quản thịt gia súc sau khi sơ chế.

11. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

12. Dụng cụ cắt thái được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn sơ chế.
- Đánh giá, lựa chọn dụng cụ chứa đựng.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc.
- Kỹ năng phân loại các phần thịt gia súc.
- Kỹ năng rửa thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng lọc da, gân.
- Kỹ năng lọc xương.
- Kỹ năng bảo quản thịt.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến thịt.
- Quy cách, tiêu chuẩn các loại khay thực phẩm, rổ, bát chứa đựng.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Nhận biết các phần thịt của gia súc, gia cầm.
- Đảm bảo giá trị dinh dưỡng của thịt gia súc, gia cầm trong quá trình rửa.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Am hiểu về phần thịt dùng để chế biến món ăn.
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ sơ chế.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dao: lọc, thái, chặt...
- Thớt màu đỏ.
- Dụng cụ chứa đựng: khay thực phẩm, rổ, bát i-nốc các loại.
- Thùng rác lưu động.
- Túi nilon lót trong.
- Hóa đơn xuất kho.
- Thực đơn trong ngày.
- Chậu rửa, vòi nước chảy.
- Dao lọc gân, da, xương.
- Dụng cụ chứa đựng: khay thực phẩm, rổ, bát...
- Giấy nilon che phủ thực phẩm.
- Tủ lạnh.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CẮT THÁI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM
Mã số công việc: G2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Cắt thái thịt gia súc, gia cầm thành hình dạng phù hợp với yêu cầu chế biến món ăn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực cắt thái rộng, thoáng.
2. Bàn cắt thái phải làm bằng chất liệu dễ lau chùi, sạch sẽ, khô, đủ chiều cao cần thiết.
3. Dụng cụ sạch, khô chế tạo bằng các chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Các loại dao đủ sắc và phù hợp với từng loại nguyên liệu.
5. Thịt gia súc, gia cầm sau khi đã được sơ chế sạch.
6. Pha lọc các phần thịt theo từng hình dạng nhất định phù hợp với kỹ thuật cắt thái.
7. Cắt thái thịt gia súc, gia cầm theo đúng hình dạng nguyên liệu theo đúng yêu cầu của món ăn.
8. Nguyên liệu có hình dạng, độ dày mỏng đồng đều.
9. Thu dọn và bảo quản thịt gia súc, gia cầm sau khi cắt thái.
10. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
11. Dụng cụ cắt thái được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ cho phù hợp với bàn cắt thái.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng pha lọc phù hợp với cấu tạo thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng cắt thái cơ bản.
- Kỹ năng bảo quản thịt.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn các loại dao sử dụng phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- Quy cách tiêu chuẩn của các loại thớt dùng chế biến thịt.
- Biết lựa chọn dụng cụ chứa đựng phù hợp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nhận biết các phần thịt của gia súc.
- Hình dạng nguyên liệu.
- Đặc tính, cấu tạo thịt gia súc.
- Các phương pháp cắt thái cơ bản.
- Hình dạng nguyên liệu: hình vuông, chữ nhật, quân cơ, con chì, hạt lựu, chân hương và sợi chỉ.
- Bảo quản thực phẩm trong khoảng thời gian ngắn.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ cắt thái.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn cắt thái.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dao: thái, chặt...
- Thớt màu đỏ.
- Dụng cụ chứa đựng: khay thực phẩm, rổ, bát i nốc...
- Dụng cụ chứa đựng thịt sau khi sơ chế sạch.
- Giấy nilon che phủ thực phẩm.
- Tủ lạnh.
- Khăn vệ sinh.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP LUỘC

Mã số công việc: G3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
6. Thịt gia súc, gia cầm sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu của phương pháp luộc.
7. Kích thước khối lượng miếng to khoảng 0,5 đến 2kg hoặc gia cầm để nguyên con.
8. Lượng nước vừa đủ.
9. Cho vào từ nước ấm.
10. Nước sôi lăn tăn.
11. Duy trì sôi nhẹ.
12. Thịt chín tới.
13. Vớt thịt để róc nước.
14. Cắt thái thịt phải đồng đều, không vỡ nát.
15. Dao thái phải sắc, mỏng.
16. Dao chặt dầy, sắc.
17. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
18. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt gia súc, gia cầm.
19. Các loại đồ ăn kèm phù hợp thịt gia súc, gia cầm.
20. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
21. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
22. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
23. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

24. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

25. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

26. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

27. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc.
- Kỹ năng lựa chọn gia cầm non, béo.
- Kỹ năng cắt thái.
- Kỹ năng cho thịt.
- Kỹ năng đun sôi.
- Kỹ năng xác định độ chín của thịt.
- Kỹ năng thái thịt, chặt thịt.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thịt của gia súc, gia cầm.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phương pháp luộc thịt.
- Hình dạng nguyên liệu.

- Phương pháp cắt thái.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị, rau gia vị ăn kèm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp luộc.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thịt sau khi cắt thái.
- Nồi luộc.
- Thớt chín.
- Dao thái, dao chặt.
- Khay đựng, đĩa.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: bát nhỏ, lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng thức ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Nồi chế biến, khay đựng thực phẩm...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHẦN, NHÚNG

Mã số công việc: G4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp chần, nhúng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thịt gia súc, gia cầm thật non, mềm dễ chín, không có gân xơ.
6. Thịt gia súc, gia cầm sau khi đã được sơ chế và cắt thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Hình dạng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm: mỏng, đều nhau, ngang thớ.
8. Lượng nước để chần phải nhiều.
9. Cho thịt vào từ nước sôi 100°C.
10. Cường độ sôi mạnh.
11. Thời gian chế biến nhanh.
12. Khuấy đảo đều, nhanh tay.
13. Độ chín tới của thịt.
14. Vớt thịt để ráo nước.
15. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
16. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt.
17. Các loại đồ ăn kèm phải phù hợp thịt gia súc, gia cầm.
18. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
19. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
21. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
22. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
23. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
24. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
25. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng cắt thái.
- Kỹ năng chần, nhúng thịt.
- Kỹ năng chần thịt.
- Kỹ năng vớt thịt.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thịt của gia súc, gia cầm.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phương pháp chần, nhúng, dội.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị, rau gia vị ăn kèm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp luộc.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Dụng cụ chứa đựng thịt sau khi cắt thái mỏng.
- Nồi chần, nhúng, dội.
- Vợt thực phẩm.
- Muôi thực phẩm.
- Khay đựng thực phẩm sau khi chần.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Găng tay.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: bát nhỏ, lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP NINH, HẦM

Mã số công việc: G5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp ninh, hầm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi nấu phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết phù hợp với khối lượng thịt.
2. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Thịt gia súc, gia cầm có nhiều gân, xơ, có độ tuổi cao.
6. Thịt gia súc chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
7. Rau, củ, quả nấu kèm cắt thái giống thịt gia súc, gia cầm.
8. Thịt gia súc, gia cầm tẩm ướp đúng, đủ định lượng các loại gia vị cần thiết vào thịt để tạo vị mặn, mùi thơm...
9. Cho thịt gia súc, gia cầm đã tẩm ướp vào chảo xào, rán tạo màu, tạo mùi thơm.
10. Xào, rán ít chất béo, nhiệt độ cao.
11. Lượng nước vừa phải theo tỷ lệ 50/50.
12. Đun sôi trong khoảng thời gian để thịt gia súc, gia cầm chín mềm.
13. Rau, củ, quả chín mềm.
14. Nêm vị vừa ăn cho món canh vừa ăn bằng muối, mỳ chính, bột nêm...
15. Cho các loại rau thơm phù hợp với món canh: hành hoa, rau mùi... giữ nguyên màu sắc tự nhiên.
16. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
17. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...
18. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
19. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
20. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc.

- Kỹ năng đánh giá chất lượng của loại rau, củ, quả.
- Kỹ năng chặt, thái thịt, xương và cắt thái rau, củ, quả.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xào, rán thịt.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Kỹ năng nêm gia vị.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, tiêu chuẩn.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nhận biết các phần thịt, xương của gia súc.
- Nhận biết các loại rau, củ, quả.
- Kích thước nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp xào, rán không ngập chất béo.
- Phương pháp phối hợp nguyên liệu trong chế biến.
- Phương pháp ninh hầm.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, món ăn Âu.
- Tỉa hoa trang trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp ninh hầm.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu, chảo rán.
- Bếp nấu: bếp gas, điện.
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng thịt, xương sau khi chặt, thái theo yêu cầu.
- Dụng cụ chứa đựng rau, củ, quả.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Muôi xào.
- Bàn xào.
- Bát tô hoặc đĩa sâu lòng.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị: lọ tiêu, muối, đường...
- Đĩa đựng rau thơm.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cu gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP KHO

Mã số công việc: G6

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp kho.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi kho phải có đáy dầy, đủ dung tích để chứa đựng thịt gia súc, gia cầm.

2. Nồi phải khô, sạch.

3. Nồi làm bằng chất liệu không rỉ.

4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.

6. Thịt gia súc, gia cầm có độ tuổi vừa phải, có gân, xơ.

7. Thịt gia súc, gia cầm chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.

8. Tẩm ướp đúng định lượng, đúng chủng loại các loại gia vị tạo mùi thơm, màu, vị...

9. Cho thêm một lượng nước nhỏ hoặc không cho nước.

10. Đun sôi nhỏ lửa trong khoảng thời gia để thịt chín mềm nhừ, ngấm các loại gia vị: tạo màu, tạo vị...

11. Thịt chín mềm nhừ.

12. Điều chỉnh vị phù hợp với yêu cầu món ăn.

13. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.

14. Sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá chất lượng: màu sắc, mùi vị, trạng thái...

15. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.

16. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.

17. Bàn giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

18. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

19. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

20. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

21. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh nơi làm việc.
- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng chặt, thái thịt, xương.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng kho thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng đun nhỏ lửa.
- Kỹ năng điều chỉnh vị.
- Kỹ năng tỉa hoa.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác hữu cơ.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp kho, rim.
- Phương pháp trình bày món ăn Á.
- Tỉa hoa trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm chế biến bằng phương pháp kho.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi nấu.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa.
- Đĩa bày đồ ăn.
- Dụng cụ gắp đồ ăn.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị chấm và rau ăn kèm.
- Bồn rửa, nước rửa, dụng cụ rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP RÁN

Mã số công việc: G7

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp rán.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo rán đáy rộng, phẳng.
2. Chảo sạch, khô.
3. Chảo làm bằng chất liệu không rỉ.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động
6. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
7. Thịt gia súc, gia cầm chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến. Hình dạng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm: mỏng, to bản, đều nhau hoặc quân cờ.
8. Tẩm ướp đúng định lượng, chủng loại gia vị.
9. Thời gian tẩm ướp khoảng 15 đến 30 phút.
10. Cho thịt vào chảo dầu nóng khoảng 140 đến 160°C.
11. Lượng dầu đủ để ngập thịt.
12. Duy trì nhiệt độ cần thiết để thịt chín có lớp vỏ ngoài, màu sắc phù hợp.
13. Thịt chín đạt yêu cầu chất lượng.
14. Để ráo chất béo.
15. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
16. Gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt gia súc, gia cầm.
17. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với thịt gia súc, gia cầm.
18. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
19. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
21. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
22. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
23. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
24. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
25. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng chặt, thái thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ chất béo.
- Kỹ năng rán, trở lật thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng vớt thịt.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp rán.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo rán.
- Khăn lau, vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa.
- Giấy thấm.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP QUAY DÙNG CHẤT BÉO

Mã số công việc: G8

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp quay bằng chất béo.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo quay đáy rộng, sâu lòng.
2. Chảo sạch, khô.
3. Chảo làm bằng chất liệu không rỉ.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
7. Thịt gia súc, gia cầm sau khi đó được sơ chế và chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
8. Thịt gia súc để miếng lớn kích thước 0,5 đến 2kg.
9. Thịt gia cầm thường để nguyên con.
10. Tẩm ướp đúng định lượng, chủng loại gia vị.
11. Thời gian tẩm ướp khoảng 30 đến 45 phút.
12. Cho thịt vào chảo dầu nóng khoảng 140 đến 160°C.
13. Lượng dầu đủ để ngập thịt.
14. Duy trì nhiệt độ cần thiết để thịt chín có lớp vỏ ngoài, màu sắc phù hợp.
15. Thịt chín đạt yêu cầu chất lượng.
16. Để ráo chất béo.
17. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
18. Hình dạng sản phẩm phù hợp yêu cầu của món ăn.
19. Dao thái, chặt phải sắc.
20. Thớt chín đảm bảo vệ sinh.
21. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
22. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt: gia vị mặm, ngọt, chua, cay...
23. Các loại đồ ăn kèm đảm bảo sạch, hợp vệ sinh.
24. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
25. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.

26. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

27. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

28. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

29. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

30. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ chất béo.
- Kỹ năng quay, trở lật thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng vớt thịt.
- Kỹ năng thái thịt.
- Kỹ năng chặt thịt.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phương pháp quay.
- Phương pháp cắt thái.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo quay.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khăn vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.
- Khay thực phẩm.
- Găng tay.
- Đũa, muôi, thìa.
- Giấy thấm.
- Thớt chín.
- Dao thái.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng đồ ăn kèm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP QUAY KHÔNG DÙNG CHẤT BÉO

Mã số công việc: G9

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp quay không dùng chất béo.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Xiên thịt, khay nướng làm bằng chất liệu không rỉ, đúng quy cách.
2. Lò nướng đủ nhiệt độ, có nút điều chỉnh nhiệt độ.
3. Lò than hồng đảm bảo vệ sinh.
4. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
5. Thịt gia súc để miếng lớn kích thước 0,5 đến 2kg.
6. Thịt gia cầm thường để nguyên con.
7. Tẩm ướp đúng định lượng, chủng loại gia vị.
8. Thời gian tẩm ướp khoảng 30 đến 45 phút.
9. Xiên thịt chắc chắn.
10. Để vừa vặn vào khay.
11. Điều chỉnh nhiệt lò nướng phù hợp tương ứng với các giai đoạn làm chín của sản phẩm.
12. Thịt chín đạt yêu cầu chất lượng sản phẩm.
13. Cắt thái, chặt thịt theo hình dạng món ăn.
14. Dao thái sắc.
15. Thớt chín, sạch, đảm bảo vệ sinh.
16. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
17. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt: gia vị mặm, ngọt, chua, cay...
18. Các loại đồ ăn kèm đảm bảo sạch, hợp vệ sinh.
19. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
20. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
21. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
22. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

23. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

24. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

25. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

26. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ, nơi làm việc.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xiên, kẹp thịt.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ lò nướng.
- Kỹ năng xoay chuyển nguyên liệu.
- Kỹ năng dỡ thịt.
- Kỹ năng thái thịt.
- Kỹ năng chặt thịt
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng rửa các loại rau ăn sống.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp quay, nướng không dùng chất béo.
- Hình dạng nguyên liệu.

- Phương pháp cắt thái.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Xiên thịt.
- Khay nướng.
- Khăn vệ sinh.
- Lò than.
- Lò nướng.
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.
- Khay thực phẩm.
- Thớt chín.
- Dao thái.
- Khay, đĩa.
- Găng tay.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng đồ ăn kèm.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG KHÔNG DÙNG CHẤT BÉO

Mã số công việc: G10

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp nướng không dùng chất béo.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Xiên thịt, vỉ nướng làm bằng chất liệu không rỉ, đúng quy cách.
2. Lò nướng đủ nhiệt độ, có nút điều chỉnh nhiệt độ.
3. Lò than hồng đảm bảo vệ sinh.
4. Mặt gang đảm bảo vệ sinh.
5. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
6. Thịt gia súc, gia cầm phải thái mỏng, đều nhau.
7. Đủ số lượng theo yêu cầu.
8. Tẩm ướp đúng định lượng, chủng loại gia vị.
9. Thời gian tẩm ướp khoảng 30 đến 45 phút.
10. Xiên thịt chắc chắn, đồng đều.
11. Nhiệt độ lò nướng đạt nhiệt độ cần thiết cho sản phẩm.
12. Mặt gang hồng đủ nhiệt độ.
13. Điều chỉnh nhiệt lò nướng, mặt gang phù hợp tương ứng với các giai đoạn làm chín của sản phẩm.
14. Thịt chín đạt yêu cầu chất lượng sản phẩm.
15. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
16. Các loại gia vị ăn kèm phù hợp với các loại thịt: gia vị mặm, ngọt, chua, cay...
17. Các loại đồ ăn kèm đảm bảo sạch, hợp vệ sinh.
18. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
19. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
21. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
22. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
23. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

24. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

25. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng xiên, kẹp thịt.
- Kỹ năng xử lý nhiệt độ lũ nướng, mặt gang.
- Kỹ năng xoay chuyển nguyên liệu.
- Kỹ năng dỡ thịt.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp quay, nướng không dùng chất béo.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Xiên nướng.
- Vỉ nướng.
- Lò than.
- Lò nướng.
- Mặt gang.
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.
- Khay thực phẩm.
- Đũa, muôi, thìa.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng đồ ăn kèm.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm.	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện.	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP HUN KHÓI

Mã số công việc: G11

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp hun khói.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ sạch, đảm bảo vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng thịt hun khói.
2. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
3. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
4. Lò xông khói đảm bảo đủ lượng khói cần thiết.
5. Nhiên liệu dùng để hun khói không có chất độc, hoặc mùi lạ.
6. Thịt gia súc, gia cầm non, mềm, ít gân xơ.
7. Thịt gia súc, gia cầm chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.
8. Tẩm ướp đúng định lượng, chủng loại gia vị.
9. Ủ thịt đúng nhiệt độ và thời gian.
10. Đảm bảo đúng thời gian xông khói.
11. Lượng khói phải đủ, đều không độc để thịt chín.
12. Thanh trùng thịt ở nhiệt độ 85 đến 90°C thời gian 5 phút.
13. Để thịt trong lò đến nguội.
14. Bảo quản kín thịt trong túi polyetylen trong môi trường chân không.
15. Để thực phẩm điều kiện 4 đến 6°C.
16. Sản phẩm đảm bảo màu sắc, mùi vị, trạng thái.
17. Làm sạch bếp chế biến nhiệt.
18. Thu dọn gọn gàng, vệ sinh sạch dụng cụ hun khói, đóng gói.
19. Thu dọn gọn gàng gia vị

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng vận hành lò xông khói.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.
- Kỹ năng lọc xương.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.

- Kỹ năng xông khói.
- Kỹ năng sấy.
- Kỹ năng sử dụng máy.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết các phần thịt gia súc, gia cầm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kích thước, hình dạng của nguyên liệu.
- Phối hợp nguyên liệu và gia vị.
- Tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Phương pháp xông khói.
- Phương pháp sấy.
- Quy trình vận hành máy hút chân không.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp rán.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Cân điện tử.
- Nồi nấu.
- Lọ, chậu...
- Khay thực phẩm.
- Túi polyetylen chuyên dùng.
- Máy hút chân không.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khăn lau, vệ sinh.
- Lò xông khói.
- Dăm bào gỗ mít, ổi..
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm sau khi chặt, thái theo yêu cầu kỹ thuật chế biến.

- Lọ, chậu, bình.
- Kho lạnh hoặc tủ lạnh.
- Các móc treo thịt.
- Túi sản phẩm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP LUỘC

Mã số công việc: H1

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ trứng gia cầm bằng phương pháp luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi luộc phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết để luộc trứng.
2. Nồi làm chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Trứng tươi, mới, không dập, nát.
6. Chuẩn bị đủ số lượng theo yêu cầu.
7. Rửa sạch trứng.
8. Lượng nước vừa đủ.
9. Cho trứng vào từ nước lạnh.
10. Đun sôi nhỏ lửa.
11. Duy trì thời gian 7 đến 10 phút.
12. Trứng chín tới.
13. Vớt trứng để nguội.
14. Bóc hết vỏ trứng, nhanh, sạch.
15. Đảm bảo vệ sinh.
16. Chất lượng trứng phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
17. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
18. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
19. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng lựa chọn trứng gia cầm.
- Kỹ năng luộc.
- Kỹ năng vớt trứng và làm lạnh.

- Kỹ năng bóc vỏ trứng.
- Kỹ năng bảo quản thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết đánh giá tiêu chí trứng tươi mới.
- Phương pháp luộc thực phẩm.
- Phương pháp làm lạnh đột ngột.
- Kiến thức bảo quản thực phẩm thời gian ngắn.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp luộc.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Sản phẩm ứng dụng của trứng luộc.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi i nốc.
- Khăn vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khay đựng trứng, chống va đập.
- Nồi luộc.
- Muôi thưa.
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- Âu nước lạnh để ngâm trứng.
- Dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- Nilong.
- Găng tay.
- Tủ lạnh.
- Sản phẩm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHẦN

Mã số công việc: H2

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ trứng gia cầm bằng phương pháp chần.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nồi luộc phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết để chần trứng.
2. Nồi làm chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Trứng tươi, mới, không dập, nát.
6. Chuẩn bị đủ số lượng theo yêu cầu.
7. Tách vỏ trứng lấy lòng đỏ và trắng nhưng không làm vỡ.
8. Lượng nước chần phải nhiều.
9. Nhiệt độ sôi 100°C.
10. Thời gian chín rất nhanh.
11. Trứng chín tái.
12. Trứng không vỡ lòng đỏ.
13. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
14. Gia vị ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
15. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
16. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
17. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
18. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
19. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
20. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn, gàng.
21. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
22. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
23. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.

- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng lựa chọn trứng gia cầm.
- Kỹ năng đập trứng.
- Kỹ năng chần trứng.
- Kỹ năng vớt trứng.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết đánh giá tiêu chí trứng tươi mới.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phương pháp chần thực phẩm.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp chần.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nồi i-nốc.
- Khăn lau, vệ sinh.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khay đựng trứng, chống va đập.
- Dụng cụ chứa đựng: âu, bát tô...
- Muôi múc.
- Nồi chần.

- Muôi thưa.
- Dụng cụ chứa đựng trứng.
- Giấy thấm.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Găng tay.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Khăn vệ sinh.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa.
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CHƯNG

Mã số công việc: H3

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ trứng gia cầm bằng phương pháp chưng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo hoặc xoong có cán phải sạch sẽ, khô, đủ dung tích cần thiết để trưng trứng.
2. Chảo làm chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
3. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
4. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
5. Trứng tươi, mới, không dập, nát.
6. Chuẩn bị đủ số lượng theo yêu cầu.
7. Đánh tan, đều lòng trắng lòng đỏ và cho thêm gia vị: tiêu, muối... hoặc cho thêm kem tươi, sữa và bơ.
8. Chảo nóng có dầu hoặc bơ.
9. Khuấy đảo nhanh tay.
10. Thời gian chế biến nhanh.
11. Trứng sánh, sệt.
12. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
13. Gia vị ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
14. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
15. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
16. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
17. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
18. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
19. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn, gàng.
20. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
21. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
22. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.

- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng lựa chọn trứng gia cầm.
- Kỹ năng đập trứng.
- Kỹ năng phối hợp nguyên liệu.
- Kỹ năng chưng trứng.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết đánh giá tiêu chí trứng tươi mới.
- Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu.
- Đặc tính của các loại gia vị.
- Phương pháp chế biến bằng chất béo.
- Phương pháp chưng trứng.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp chưng.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo hoặc xoong i nốc.
- Khăn vệ sinh.
- Muôi, thìa gỗ.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...

- Khăn vệ sinh.
- Khay đựng trứng, chống va đập.
- Dụng cụ chứa đựng: âu, bát tô...
- Phới đánh trứng.
- Bát tô.
- Phới khuấy.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Găng tay.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP RÁN
Mã số công việc: H4

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ trứng gia cầm bằng phương pháp rán.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo chống dính, phải sạch sẽ, khô.
2. Chảo đủ dung tích cần thiết để rán trứng.
3. Chảo làm chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Trứng tươi, mới, không dập, nát.
7. Chuẩn bị đủ số lượng theo yêu cầu.
8. Đập trứng và đánh tan lòng trắng lòng đỏ.
9. Cho thêm các loại gia vị vào trứng.
10. Chảo nóng có dầu.
11. Lượng dầu vừa đủ.
12. Trứng vàng đều hai mặt.
13. Trứng chín tới.
14. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
15. Gia vị ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
16. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
17. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
18. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
19. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
20. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.
21. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.
22. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.
23. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.
24. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng lựa chọn trứng gia cầm.
- Kỹ năng đập trứng.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng rán trứng.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết đánh giá tiêu chí trứng tươi mới.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu.
- Đặc tính của các loại gia vị.
- Phương pháp chế biến bằng chất béo.
- Phương pháp rán trứng.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp chưng.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo rán.
- Khăn vệ sinh.
- Muôi, thìa gỗ.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khay đựng trứng, chống va đập.
- Dụng cụ chứa đựng: âu, bát tô...
- Phới đánh trứng.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Găng tay.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Các loại đĩa đựng.
- Đĩa bày sản phẩm.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM BẰNG PHƯƠNG PHÁP CUỘN

Mã số công việc: H5

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và hoàn thành chế biến món ăn từ trứng gia cầm bằng phương pháp cuộn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chảo chống dính, phải sạch sẽ, khô.
2. Chảo đủ dung tích cần thiết để cuộn trứng.
3. Chảo làm chất liệu không rỉ, dễ lau chùi.
4. Bếp nấu sạch, khô và chế tạo bằng chất liệu không rỉ, thuận tiện cho việc vệ sinh.
5. Bếp an toàn trong quá trình hoạt động.
6. Trứng tươi, mới, không dập, nát.
7. Chuẩn bị đủ số lượng theo yêu cầu.
8. Các loại rau, củ, quả cắt thái hạt lựu nhỏ như: hành hoa, hành tây, ớt đà lạt...
9. Các loại đồ nguội: dăm bông, pho mát thái nhỏ hoặc hạt lựu nhỏ.
10. Đập trứng và đánh tan lòng trắng lòng đỏ.
11. Cho thêm các loại gia vị vào trứng: tiêu, muối.
12. Chảo nóng có dầu.
13. Lượng dầu vừa đủ.
14. Trứng cuộn có độ chín vừa phải, nhân bao bọc kín.
15. Món ăn trình bày đẹp, hấp dẫn và sạch sẽ.
16. Gia vị ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
17. Các loại đồ ăn kèm phù hợp với trứng gia cầm.
18. Chất lượng sản phẩm phù hợp với tiêu chí đánh giá về màu sắc, mùi vị, trạng thái.
19. Sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
20. Chất lượng sản phẩm đạt yêu cầu.
21. Giao đủ theo số lượng món ăn theo yêu cầu.

22. Nơi làm việc phải sạch sẽ, gọn gàng.

23. Nơi chế biến nhiệt được vệ sinh sạch.

24. Dụng cụ cắt thái, trang trí trình bày và dụng cụ nấu được vệ sinh, xếp đặt gọn gàng.

25. Thu dọn gọn gia vị.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh dụng cụ.
- Kỹ năng vận hành các loại bếp.
- Kỹ năng lựa chọn trứng gia cầm.
- Kỹ năng thái các loại hình dạng nguyên liệu.
- Kỹ năng đập trứng.
- Kỹ năng tẩm ướp gia vị.
- Kỹ năng cuộn trứng.
- Kỹ năng cắt tỉa hoa từ rau, củ quả.
- Kỹ năng trang trí, trình bày món ăn.
- Kỹ năng pha chế các loại gia vị chấm, xốt chấm.
- Kỹ năng chế biến đồ ăn kèm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.
- Kỹ năng giao nhận sản phẩm.
- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng xử lý rác thải.

2. Kiến thức

- Quy cách, vệ sinh.
- Trang thiết bị trong nhà bếp.
- Nhận biết đánh giá tiêu chí trứng tươi mới.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hình dạng các loại nguyên liệu.
- Kỹ thuật cắt thái.
- Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu.
- Đặc tính của các loại gia vị.
- Phương pháp chế biến bằng chất béo.

- Phương pháp cuộn trứng.
- Phương pháp trình bày món ăn Á, Âu.
- Tỉa hoa và trang trí món ăn.
- Đặc tính công dụng của các loại gia vị.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp chưng.
- Khẩu vị của từng vùng, dân tộc trên thế giới.
- Quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh nơi làm việc.
- Vệ sinh dụng cụ.
- Xử lý rác thải trong nhà bếp.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Chảo rán.
- Khăn vệ sinh.
- Muôi, thìa gỗ.
- Bếp nấu: bếp gas, điện...
- Khay đựng trứng, chống va đập.
- Dao thái.
- Thớt chín.
- Khay đựng thực phẩm sau khi thái.
- Dụng cụ chứa đựng: âu, bát tô...
- Phới đánh trứng.
- Đĩa đựng sản phẩm các loại.
- Dụng cụ gắp thức ăn.
- Găng tay.
- Các loại dụng cụ chứa đựng gia vị.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn trong ngày.
- Sản phẩm món ăn, gia vị và đồ ăn kèm.
- Các loại thuốc tẩy rửa.
- Chậu rửa...
- Thùng rác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
- Tính kế hoạch làm việc	- So sánh với kế hoạch làm việc đề ra
- Vệ sinh an toàn thực phẩm	- Kiểm tra và so sánh với tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm của các loại nguyên liệu, thực phẩm
- Độ chính xác của thao tác và thực hiện công việc đúng quy trình	- Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn
- Thực hiện công việc đúng quy trình	- So sánh với quy trình chuẩn từng bước công việc của quá trình làm việc
- An toàn lao động	- So sánh với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động, phòng chống cháy nổ trong quá trình làm việc
- Chất lượng sản phẩm	- So sánh sản phẩm với các tiêu chí về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, thẩm mỹ...
- Thời gian thực hiện	- Theo dõi thời gian làm việc thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong định mức

(Xem tiếp Công báo số 357 + 358)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng