# 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 357 + 358)

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI KEM ANGLAISE**
**Mã số công việc: N1**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến kem Anglaise.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đánh chuyển màu trắng ngà, không sủi bọt.
4. Đúng nhiệt độ.
5. Đúng tỷ lệ.
6. Đúng nhiệt độ (82°C).
7. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
8. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Đánh đều tay.
- Điều chỉnh nhiệt độ của bếp.

- Khuấy sát đáy xoong, đều tay, liên tục.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Vệ sinh dụng cụ.
- Công thức chế biến kem.
- Kỹ thuật đánh trứng.
- Lý thuyết nấu ăn (sữa và các sản phẩm về sữa).
- Hiểu biết về quy trình chế biến.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Xoong inox và các dụng cụ chuyên dùng.
- Sữa tươi, trứng gà, đường, nguyên liệu làm thơm...
- Đường, lòng đỏ trứng.
- Sữa tươi.
- Hỗn hợp đường và lòng đỏ.
- Kem sau khi trộn.
- Kem đã chế biến.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày

**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 KEM PATISSIER**
**Mã số công việc: N2**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món kem Patissier.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đánh chuyển màu trắng ngà, không sủi bọt.
4. Đúng nhiệt độ.
5. Đúng tỷ lệ.
6. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
7. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Đánh đều tay.
- Điều chỉnh nhiệt độ của bếp.
- Khuấy sát đáy xoong, đều tay, liên tục.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Vệ sinh dụng cụ.
- Công thức chế biến kem.
- Kỹ thuật đánh trứng.
- Lý thuyết nấu ăn (sữa và các sản phẩm về sữa).
- Hiểu biết về quy trình chế biến.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Xoong inox và các dụng cụ chuyên dùng.
- Sữa tươi, trứng gà, đường, bột kem, nguyên liệu làm thơm...
- Đường, lòng đỏ trứng, bột kem.

- Hỗn hợp đường và lòng đỏ.
- Hỗn hợp kem sau khi trộn.
- Kem đã chế biến.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 KEM CHANTILLY**
**Mã số công việc: N3**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến kem Chantilly.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đúng nhiệt độ.
4. Đúng kỹ thuật.
5. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
6. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại kem.
- Đánh đều tay.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Vệ sinh dụng cụ.
- Công thức chế biến kem.
- Vận hành tủ lạnh.
- Hiểu biết về quy trình chế biến.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Âu inox, phới và các dụng cụ chuyên dùng.
- Đường bột, nguyên liệu làm thơm...
- Kem tươi đã được làm lạnh.
- Kem đã chế biến.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

## 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 KEM BEURRE**
**Mã số công việc: N4**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến kem Beurre.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đúng trạng thái.
4. Đúng kỹ thuật.
5. Đúng tỷ lệ.
6. Đúng nhiệt độ.
7. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
8. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bơ.
- Hiểu trạng thái nóng chảy của bơ.
- Đánh đều tay.
- Quan sát độ sôi của đường.
- Quan sát độ sánh của hỗn hợp.
- Kiểm tra nhiệt độ.
- Trộn nhẹ, đều tay.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Vệ sinh dụng cụ.
- Công thức chế biến kem.
- Kỹ thuật chế biến bánh.
- Hiểu biết về cách sử dụng máy đánh trứng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Âu inox và các dụng cụ chuyên dùng.
- Lòng trắng trứng gà, bơ, chất làm thơm.
- Xoong inox.
- Đường đã đun.
- Máy đánh trứng.
- Đường và lòng trắng đã đánh.
- Bơ làm mềm.
- Phới.
- Kem đã chế biến.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

## 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 MÓN BÁNH SỬ DỤNG BẠT GATO**
**Mã số công việc: N5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến món bánh sử dụng bạt Gatô.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Mịn, không bị tách, không ngọt quá.
4. Đúng tốc độ.
5. Đủ, không thừa, không thiếu.
6. Đúng nhiệt độ, thời gian.
7. Bạt chín tới.
8. Hài hòa, hấp dẫn.
9. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
10. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Biết phân loại các loại bơ, cách lựa chọn trứng.
- Điều chỉnh tốc độ.
- Nhẹ, đều tay.
- Thử bạt bằng que thử, nhẹ nhàng.
- Cắt bánh.
- Phết kem.
- Cắt và trình bày hoa quả.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Chọn khuôn bánh.
- Vệ sinh khuôn bánh.
- Công thức chế biến bánh.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Công thức chế biến kem.

- Hiểu biết về cách sử dụng máy đánh trứng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Kỹ thuật trình bày bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn bánh và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Bơ, chất làm thơm.
- Máy đánh trứng.
- Bột đã trộn.
- Lò nướng bánh.
- Bạt đã được cho vào khuôn.
- Bạt đã được nướng chín.
- Bánh đã nướng.
- Kem.
- Hoa quả.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 BÁNH SỬ DỤNG BẠT SU**
**Mã số công việc: N6**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến bánh sử dụng bạt Su.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Mịn, không bị tách, không ngọt quá.
4. Bột mượt, mịn, không tanh.
5. Bơm đều.
6. Tạo hình đẹp.
7. Đúng nhiệt độ, thời gian.
8. Bánh chín tới.
9. Hài hòa, hấp dẫn.
10. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
11. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Biết phân loại các loại bơ, cách lựa chọn trứng.
- Điều chỉnh nhiệt.
- Xú bột đều tay.
- Đập từng quả trứng một.
- Nhẹ, đều tay.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Nhìn và đặt thời gian chuẩn theo kích cỡ bánh.
- Vẽ bánh.
- Bơm kem.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Chọn khuôn bánh.
- Vệ sinh khuôn bánh.
- Công thức chế biến bánh.

- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Công thức chế biến kem.
- Hiểu biết về cách xú bột.
- Hiểu biết về cách trộn trứng vào bột nóng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Kỹ thuật trình bày bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn bánh và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Bơ, chất làm thơm.
- Xoong, phới, bàn xào gỗ.
- Khay nướng, giấy nướng, túi bơm.
- Lò nướng bánh.
- Bánh đã được tạo hình.
- Bánh đã được nướng chín.
- Kem.
- Hoa quả.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 BÁNH SỬ DỤNG BẠT ĐƯỜNG**
**Mã số công việc: N7**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến bánh sử dụng bạt Đường.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Hài hòa.
4. Bạt không ướt, không chảy.
5. Bạt đều, kín khuôn, không dày quá.
6. Đổ nhân đầy bằng mặt khuôn bánh.
7. Đúng nhiệt độ, thời gian.
8. Bánh chín tới.
9. Hài hòa, hấp dẫn.
10. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
11. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Biết cách lựa chọn trứng, bơ, bột mỳ, hoa quả.
- Không dùng tay trực tiếp trộn bạt.
- Cán đều tay.
- Nhẹ, đều tay.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Nhìn và đặt thời gian chuẩn theo kích cỡ bánh.
- Cắt và trình bày hoa quả.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Chọn khuôn bánh.
- Vệ sinh khuôn bánh.
- Công thức chế biến bánh.

- Công thức chế biến bánh tạc.
- Hiểu biết về cách trộn bột.
- Hiểu biết về cách cán bột và vào khuân.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Kỹ thuật trình bày bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn bánh và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Đường, bơ, bột, hoa quả.
- Âu trộn thực phẩm, bàn xào gỗ...
- Khuôn, con lăn bột.
- Khay nướng, giấy nướng.
- Lò nướng bánh.
- Bánh đã được tạo hình.
- Bánh đã được nướng chín.
- Kem.
- Hoa quả.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 BÁNH SỬ DỤNG BẠT GẤP**
**Mã số công việc: N8**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến bánh sử dụng bạt Gấp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Mịn, không bị tách, không ngọt quá.
4. Đúng tốc độ.
5. Đủ thời gian.
6. Đều theo yêu cầu.
7. Kín không hở ra ngoài.
8. Bạt cán đều, không bị chảy chất béo ra ngoài.
9. Gấp đều bảo quản đúng nhiệt độ, thời gian.
10. Bạt cán đều, không bị chảy chất béo ra ngoài.
11. Rõ ràng, sắc nét.
12. Đúng nhiệt độ, thời gian.
13. Bánh chín tới.
14. Hài hòa, hấp dẫn.
15. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
16. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, bơ và cách lựa chọn trứng.
- Điều chỉnh tốc độ.
- Biết điều chỉnh thời gian phù hợp với nhiệt độ thực tế.
- Vận hành máy cán bột.
- Kỹ năng phết mỏng.
- Vận hành thiết bị lạnh.
- Kỹ năng cắt bánh.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Nhìn và đặt thời gian chuẩn theo kích cỡ bánh.
- Cắt bánh.

- Phết kem.
- Cắt và trình bày hoa quả.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Chọn khuôn bánh.
- Vệ sinh khuôn bánh.
- Công thức chế biến bánh.
- Công thức chế biến kem.
- Hiểu biết về cách sử dụng máy đánh trứng.
- Hiểu biết các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình lên men.
- Hiểu biết các chế độ máy cán bột.
- Hiểu biết tính chất các loại chất béo.
- Hiểu biết về cách sử dụng các thiết bị làm lạnh.
- Hiểu biết các cách sử dụng khuôn cắt bánh.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Kỹ thuật trình bày bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn bánh và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Bơ, chất làm thơm.
- Máy đánh trứng.
- Bột đã trộn.
- Khay, khăn, giấy bóng kính.
- Bột đã ủ.
- Máy cán bột.
- Bột đã cán.
- Chất béo.
- Bột đã được phết chất béo.
- Bột đã được phết chất béo và làm lạnh.
- Bạt đã được cán lần 1 và làm lạnh.
- Bạt đã được cán lần 2 và làm lạnh.
- Bạt đã được cán lần 3.

- Lò nướng bánh.
- Bánh đã được tạo hình.
- Bánh đã được nướng chín.
- Kem.
- Hoa quả, sô cô la...
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 BÁNH MỲ**
**Mã số công việc: N9**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến bánh mỳ.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đúng tốc độ.
4. Đúng nhiệt độ.
5. Đủ thời gian.
6. Đúng định lượng.
7. Đúng hình dạng theo yêu cầu.
8. Bánh chín tới.
9. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
10. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Điều chỉnh tốc độ.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Biết điều chỉnh thời gian phù hợp với nhiệt độ thực tế.
- Vận hành lò điện, lò gas.
- Nhìn và đặt thời gian chuẩn theo kích cỡ bánh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Chọn khuôn bánh.
- Vệ sinh khuôn bánh.
- Công thức chế biến bánh.
- Hiểu biết các yếu tố ảnh hưởng tới quá trình lên men.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại lò nướng.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Khuôn bánh và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Máy đánh trứng.
- Bột đã trộn.
- Dao sắc.
- Bánh đã tạo hình.
- Khay, khăn, giấy bóng kính.
- Lò nướng bánh.
- Bánh đã được tạo hình.
- Bánh đã được nướng chín.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.
- Sản phẩm bánh.

## 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 KEM ĐÁ**
**Mã số công việc: N10**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại kem đá.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Được xay hoặc làm mịn, không bị tách, không ngọt quá.
4. Đúng tốc độ.
5. Đúng nhiệt độ.
6. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
7. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Vận hành máy.
- Biết phân loại và lựa chọn nguyên liệu.
- Điều chỉnh máy.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

**2. Kiến thức**

- Vệ sinh máy làm kem.
- Hiểu biết về cách sử dụng các loại máy đánh kem.
- Công thức chế biến kem.
- Cách vận hành tủ đông.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Máy làm kem và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Bơ, chất làm thơm.
- Hoa quả.

- Máy đánh kem.
- Nguyên liệu làm kem.
- Kem đã đánh.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 KEM SỬ DỤNG LÁ LÀM ĐÔNG**
**Mã số công việc: N11**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại kem sử dụng lá làm đông.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Lá được làm mềm không bị rách, không bị chảy tan.
4. Được xay hoặc làm mịn, không bị tách, không ngọt quá.
5. Đúng tỷ lệ.
6. Đúng nhiệt độ.
7. Vừa đủ.
8. Hài hòa, hấp dẫn.
9. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
10. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại bột, cách lựa chọn trứng.
- Kiểm tra nhiệt độ của nước.
- Biết phân loại và lựa chọn nguyên liệu.
- Phân loại các loại lá làm đông.
- Cắt hoa quả.
- Tháo khuôn kem.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Chọn khuôn kem.
- Vệ sinh khuôn kem.
- Công thức chế biến kem.
- Hiểu biết về nguồn gốc các loại lá làm đông.
- Công thức chế biến kem sử dụng lá làm đông.
- Hiểu biết về quy trình chế biến.

- Cách vận hành tủ đông.
- Kỹ thuật trình bày kem.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn kem và các dụng cụ chuyên dùng.
- Bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Lá làm đông.
- Bơ, chất làm thơm.
- Lá đông đã được ngâm mềm, cách thủy.
- Hoa quả xay.
- Sữa tươi, trứng gà đã được chế biến.
- Kem.
- Hoa quả.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 KEM ĐƯỢC LÀM ĐẶC TỪ TRỨNG**
**Mã số công việc: N12**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến các loại kem làm đặc từ trứng.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đúng màu sắc, không cháy hoặc non quá.
4. Được làm mịn, không bị tách, không bị đánh bông, không ngọt quá.
5. Hài hòa, đúng định lượng.
6. Đủ thời gian.
7. Đúng nhiệt độ.
8. Vừa đủ.
9. Hài hòa, hấp dẫn.
10. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
11. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại trứng, cách lựa chọn trứng.
- Kiểm tra nhiệt độ của đường.
- Biết phân loại và lựa chọn nguyên liệu.
- Rót ghé vào thành khuôn, không để sủi bọt.
- Kiểm tra nhiệt độ trong lò.
- Cắt hoa quả.
- Tháo khuôn kem.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Chọn khuôn kem.
- Vệ sinh khuôn kem.
- Công thức chế biến kem.
- Hiểu biết về nguồn gốc các loại đường.

- Công thức chế biến kem được làm đặc từ trứng.
- Cách vận hành lò điện, lò gas.
- Lý thuyết chế biến bánh.
- Kỹ thuật trình bày kem.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

**IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**

- Khuôn kem và các dụng cụ chuyên dùng.
- Xoong đun đường.
- Đường.
- Chanh.
- Trứng gà, sữa tươi, kem tươi chất làm thơm.
- Khuôn kem.
- Hỗn hợp trứng sữa.
- Kem sau khi trộn được cho vào khuôn.
- Lò nướng.
- Kem đã chế biến.
- Hoa quả.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

**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 SÔ CÔ LA**
**Mã số công việc: N13**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị và chế biến sô cô la.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đầy đủ, sạch sẽ.
2. Đúng chủng loại.
3. Đúng nhiệt độ đối với từng loại sô cô la.
4. Được làm sạch.
5. Được tạo hình.
6. Hài hòa, bọc đều kín.
7. Đủ thời gian.
8. Kiểm tra sản phẩm phù hợp với phiếu báo ăn của nhân viên phục vụ.
9. Kiểm tra chất lượng sản phẩm lần cuối.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp các loại dụng cụ phù hợp.
- Biết phân loại các loại sô cô la.
- Kiểm tra nhiệt độ của dụng cụ làm chảy sô cô la.
- Biết phân loại và lựa chọn nguyên liệu.
- Kỹ năng nhúng.
- Kiểm tra nhiệt độ trong phòng chế biến sô cô la.
- Không bảo quản trong tủ lạnh.
- Kỹ năng giao nhận thực phẩm.
- Kỹ năng đánh giá chất lượng sản phẩm.

### 2. Kiến thức

- Vệ sinh dụng cụ.
- Công thức chế biến các sản phẩm từ sô cô la.
- Hiểu biết về nguồn gốc các loại sô cô la.
- Nguồn điện đối với từng bể cách thủy.
- Lý thuyết chế biến bánh và món ăn tráng miệng.
- Sản phẩm sau khi được nhúng vào sô cô la.
- Các quy định về bàn giao và nhận thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ chuyên dùng làm sô cô la.
- Sô cô la, hoa quả, bột mỳ, trứng gà, nguyên liệu trang trí...
- Bể cách thủy.
- Các dạng bán thành phẩm của bánh.
- Sô cô la đã làm chảy.
- Các bán thành phẩm của bánh.
- Sản phẩm sau khi được nhúng vào sô cô la.
- Hộp nhựa.
- Phiếu báo ăn.
- Thực đơn ngày.

## 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: VỆ SINH NHÀ XƯỞNG**
**Mã số công việc: O1**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Lau rửa nhà xưởng sạch sẽ khi hết ca làm việc.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ, hóa chất đúng và đủ.
2. Tường và cửa được lau sạch.
3. Sàn bếp được rửa sạch bằng nước xà phòng.
4. Sàn bếp được lau khô ráo sạch sẽ.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Thao tác sắp đặt.
- Thao tác lau.
- Thao tác cọ rửa.

### 2. Kiến thức

- Nguyên tắc vệ sinh nhà bếp.
- Biết sử dụng các loại hóa chất.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Dụng cụ, hóa chất đúng và đủ.
- Tường và cửa được lau sạch.
- Sàn bếp được rửa sạch bằng nước xà phòng.
- Sàn bếp được lau khô ráo sạch sẽ.

## 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 |
| - 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: VỆ SINH THIẾT BỊ LẠNH**
**Mã số công việc: O2**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị lạnh khi hết ca làm việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ, hóa chất đúng và đủ.
2. Tháo rời các chi tiết nếu cần thiết.
3. Lau rửa sạch, đúng quy trình.
4. Lắp lại các chi tiết, sắp đặt đúng quy định.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác sắp đặt.
- Thao tác tháo lắp.

**2. Kiến thức**

- Nguyên tắc vệ sinh thiết bị lạnh.
- Hiểu biết cấu tạo các thiết bị lạnh.
- Biết cách lau, rửa.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Giẻ lau, bàn chải, hóa chất...

### 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 |
| - 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: VỆ SINH THIẾT BỊ NHIỆT**
**Mã số công việc: O3**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị nhiệt khi hết ca làm việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ, hóa chất đúng và đủ.
2. Tháo rời các chi tiết nếu cần thiết.
3. Lau rửa sạch, đúng quy trình.
4. Lắp lại các chi tiết, sắp đặt đúng quy định.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác sắp đặt.
- Thao tác quan sát.

**2. Kiến thức**

- Nguyên tắc vệ sinh thiết bị nhiệt.
- Hiểu biết cấu tạo các thiết bị nhiệt.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Giẻ lau, bàn chải, hóa chất...

### 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 |
| - 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: VỆ SINH THIẾT BỊ CƠ VÀ THIẾT BỊ HỖ TRỢ**
**Mã số công việc: O4**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị khi hết ca làm việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Dụng cụ, hóa chất đúng và đủ.
2. Tháo rời các chi tiết nếu cần thiết.
3. Lau rửa sạch, đúng quy trình.
4. Lắp lại các chi tiết, sắp đặt đúng quy định.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác sắp đặt.
- Thao tác quan sát.

**2. Kiến thức**

- Nguyên tắc vệ sinh thiết bị nhiệt.
- Hiểu biết cấu tạo các thiết bị nhiệt.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Giẻ lau, bàn chải, hóa chất

### 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 |
| - 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: BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM TẠI NƠI CHẾ BIẾN**

**Mã số công việc: O5**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Bảo quản thực phẩm, gia vị để đảm bảo an toàn khi kết thúc ca làm việc.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm đầy đủ, sạch sẽ.
2. Nguyên liệu thực phẩm cần bảo quản được sắp đặt và phân loại hợp lý.
3. Bao gói đúng, sắp đặt đúng nguyên tắc.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Thao tác cầm, nắm, di chuyển các thiết bị, dụng cụ.
- Thao tác cầm, nắm, di chuyển các loại thực phẩm.
- Thao tác bao gói, sắp đặt.

### 2. Kiến thức

- Hiểu biết về nguyên tắc bảo quản thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm.
- Thực phẩm các loại.

## 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 |
| - 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: TỔNG KẾT CA LÀM VIỆC**
**Mã số công việc: O6**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tổng kết ca làm việc để rút kinh nghiệm trong quá trình làm việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Ghi chép phần đánh giá công việc vào sổ rõ ràng.
2. Đánh giá đúng, khách quan.
3. Rút ra bài học kinh nghiệm trong quá trình làm việc.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác ghi chép.
- Kỹ năng trình bày.
- Kỹ năng tổng hợp vấn đề.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết về nghiệp vụ chế biến.
- Có kinh nghiệm quản lý.
- Hiểu biết nội quy làm việc.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Sổ, bút.
- Bản ghi chép nhận xét, đánh giá.

### 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 |
| - 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: BÀN GIAO CA**
**Mã số công việc: O7**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Khi hết ca làm việc, cần phải bàn giao công việc cho ca sau.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Bên giao và bên nhận ca cần có sự chuẩn bị theo quy định.
2. Thiết bị, dụng cụ đầy đủ, sạch sẽ, để theo quy định.
3. Bàn giao đầy đủ.
4. Thực phẩm, gia vị đảm bảo chất lượng, để đúng nơi quy định.
5. Bàn giao đầy đủ.
6. Các công việc liên quan được ghi chép và bàn giao đầy đủ.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng đọc, quan sát, đối chiếu, ghi chép.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết về quy định bàn giao ca.
- Nhận biết thiết bị, dụng cụ.
- Hiểu biết về thực phẩm.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Sổ giao ca.
- Bút.
- Thiết bị, dụng cụ nhà bếp.
- Thực phẩm, gia vị.
- Sổ ghi chép các công việc liên quan (sổ nhật ký).

### 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 |

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - 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 |
| - 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: ĐÓNG CỬA BẾP**
**Mã số công việc: O8**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đóng cửa bếp khi hết ngày làm việc để đảm bảo an toàn.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nhà bếp được vệ sinh gọn gàng, sạch sẽ.
2. Thực phẩm, gia vị được bảo quản đúng chế độ.
3. Hệ thống cửa sổ được đóng đúng quy định.
4. Các thiết bị gas đảm bảo an toàn.
5. Cửa, khóa các loại còn đảm bảo chất lượng.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác quan sát.
- Thao tác đóng cửa, chốt, khóa.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết về tiêu chuẩn vệ sinh nhà bếp.
- Hiểu biết về cách thức bảo quản thực phẩm.
- Nguyên lý cấu tạo các loại cửa sổ.
- Hiểu biết về nguyên lý hoạt động của các thiết bị gas.
- Biết cách đóng các loại cửa.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thực phẩm, gia vị.
- Cửa sổ các loại.
- Các thiết bị gas.
- Cửa chính, khóa các loại.

### 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 |

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - 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 |
| - 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: DỰ TRÙ NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN**
**Mã số công việc: P1**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đảm bảo dự trù đủ nguyên liệu cho quá trình sản xuất.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Số liệu chính xác theo chủng loại.
2. Đủ số lượng theo thực đơn đặt trước.
3. Tuân thủ theo định lượng nguyên liệu.
4. Thống kê đúng, đủ số lượng bán hàng trong khoảng thời gian.
5. Tính chính xác cao.
6. Đúng, đủ số lượng nguyên liệu cần thiết.
7. Rõ ràng mạch lạc.
8. Có xác nhận của nhân viên tiếp phẩm.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Kỹ năng đo lường.
- Kỹ năng tính toán.
- Kỹ năng dự trù nguyên liệu.
- Kỹ năng tổng hợp.
- Kỹ năng truyền đạt thông tin.

### 2. Kiến thức

- Quản lý hàng hóa trong kho.
- Xây dựng thực đơn.
- Kế toán tiêu chuẩn.
- Thống kê.
- Kiến thức toán học.
- Kiến thức bàn giao công việc.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Sổ sách, giấy tờ.
- Dụng cụ đo lường: cân...
- Sổ báo ăn.
- Thực đơn.
- Máy tính.
- Sổ thống kê.
- Sổ tổng hợp.
- Giấy tờ bàn giao mua hàng.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

# TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: MUA NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN**
**Mã số công việc: P2**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đảm bảo cung cấp đủ lượng nguyên liệu cho quá trình chế biến món ăn.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Có đủ thông tin và đáng tin cậy các nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm.
2. So sánh các loại giá nguyên liệu thực phẩm trên thị trường.
3. Chất lượng nguyên liệu, thực phẩm đạt yêu cầu về vệ sinh.
4. Chủng loại đáp ứng yêu cầu kỹ thuật chế biến.
5. Đặt đủ, rõ ràng về số lượng, chất lượng và chủng loại nguyên liệu cần thiết.
6. Thời gian và địa điểm phải chính xác, rõ ràng.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Kinh nghiệm khai thác tài liệu.
- Kỹ năng khai thác thị trường.
- Kỹ năng so sánh.
- Kỹ năng đánh giá nguyên liệu, thực phẩm.
- Kỹ năng đặt hàng.

### 2. Kiến thức

- Kiến thức thị trường.
- Kiến thức về nguyên liệu, thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Quản lý nguyên liệu, thực phẩm.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nhà cung cấp.
- Các bảng báo giá của các nhà cung cấp.
- Sổ đặt hàng.
- Phiếu đặt hàng.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Độ chính xác của thao tác khi sơ chế | - Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn |
| - Kỹ năng thực hiện các công việc sơ chế theo đúng quy trình | - Giám sát được thao tác của người thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |
| - An toàn cho người, thiết bị dụng cụ | - Theo dõi các thao tác của người sơ chế thực hiện và đối chiếu với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động trong sơ chế |
| - Thời gian thực hiện so với định mức thời gian | - Theo dõi thời gian sơ chế thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |

# TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: NHẬP KHO NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN TỪ TIẾP PHẨM**

**Mã số công việc: P3**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đảm bảo lượng nguyên liệu thực phẩm có sẵn trong kho.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực nhập nguyên liệu phải sạch sẽ, gọn gàng.
2. Đủ không gian thoáng khí.
3. Phải có giá kê hoặc bàn sơ chế bằng chất liệu không rỉ.
4. Các khay, túi chứa đựng làm bằng chất liệu không ảnh hưởng đến nguyên liệu, thực phẩm.
5. Nguyên liệu, thực phẩm đạt yêu cầu về chất lượng, chủng loại và yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn.
6. Đủ khối lượng nguyên liệu thực phẩm.
7. Ghi số liệu đầy đủ, rõ ràng, dễ hiểu, khách quan, trung thực.
8. Phân loại chính xác, nhanh chóng.
9. Bao gói gọn gàng.
10. Bao gói kín nguyên liệu, thực phẩm.
11. Ghi rõ, dễ đọc dễ hiểu.
12. Bố trí, xếp đặt nguyên liệu gọn gàng theo hàng, lối.
13. Làm sạch khu vực nhập kho.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng đánh giá nguyên liệu, thực phẩm.
- Kỹ năng đo lường.
- Kỹ năng ghi chép.
- Kỹ năng phân loại.
- Kỹ năng bao gói.
- Kỹ năng ghi.
- Kỹ năng xếp đặt.
- Kỹ năng vệ sinh và xử lý các loại rác thải.

### 2. Kiến thức

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức về loại nguyên liệu, thực phẩm.
- Quản lý nguyên liệu, thực phẩm.
- Xử lý rác thải.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Giá để thực phẩm.
- Khăn vệ sinh.
- Khay thực phẩm.
- Túi ni lon.
- Bút viết.
- Sổ sách.
- Hóa đơn nhập kho.
- Dụng cụ đo lường: cân...
- Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu, thực phẩm.
- Giấy nilon.
- Bút viết.
- Dụng cụ vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rác.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Độ chính xác của thao tác khi sơ chế | - Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn |
| - Kỹ năng thực hiện các công việc sơ chế theo đúng quy trình | - Giám sát được thao tác của người thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |
| - An toàn cho người, thiết bị dụng cụ | - Theo dõi các thao tác của người sơ chế thực hiện và đối chiếu với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động trong sơ chế |
| - Thời gian thực hiện so với định mức thời gian | - Theo dõi thời gian sơ chế thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN TRONG KHO**
**Mã số công việc: P4**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đảm bảo chất lượng, số lượng nguyên liệu, thực phẩm trong kho.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Hệ thống điện hoạt động tốt.
2. Độ lạnh đạt tiêu chuẩn phù hợp với các loại nguyên liệu thực phẩm.
3. Hoạt động tốt, thoáng khí.
4. Có lưới ngăn chặn xâm nhập côn trùng.
5. Sử dụng thuốc trong danh mục và đúng liều lượng.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Kỹ năng kiểm tra.
- Kỹ năng tiêu diệt các loại côn trùng.
- Kỹ năng sử dụng thuốc bảo quản thực phẩm.

### 2. Kiến thức

- Kiến thức về điện.
- Kiến thức về điện lạnh.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức về các loại côn trùng.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Thiết bị kiểm tra.
- Thiết bị đo độ lạnh.
- Quạt thông gió.
- Lưới chống côn trùng.
- Các loại hóa chất.
- Dụng cụ bơm phun.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Độ chính xác của thao tác khi sơ chế | - Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn |
| - Kỹ năng thực hiện các công việc sơ chế theo đúng quy trình | - Giám sát được thao tác của người thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |
| - An toàn cho người, thiết bị dụng cụ | - Theo dõi các thao tác của người sơ chế thực hiện và đối chiếu với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động trong sơ chế |
| - Thời gian thực hiện so với định mức thời gian | - Theo dõi thời gian sơ chế thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: XUẤT KHO NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN**
**Mã số công việc: P5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đảm bảo xuất đúng, đủ nguyên liệu thực phẩm cho chế biến.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Khu vực xuất nguyên liệu phải sạch sẽ, gọn gàng.
2. Đủ không gian, thoáng khí.
3. Phải có giá kê hoặc bàn sơ chế bằng chất liệu không rỉ.
4. Các khay, túi chứa đựng làm bằng chất liệu không ảnh hưởng đến nguyên liệu, thực phẩm.
5. Kiểm tra kỹ hóa đơn xuất kho.
6. Đúng theo khối lượng, chủng loại theo hóa đơn.
7. Bố trí, xếp đặt nguyên liệu gọn gàng theo hàng, lối.
8. Làm sạch khu vực nhập kho.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng vệ sinh.
- Kỹ năng kiểm tra.
- Kỹ năng phân loại nguyên liệu, thực phẩm.
- Kỹ năng xếp đặt.
- Kỹ năng vệ sinh và xử lý các loại rác thải.

**2. Kiến thức**

- Vệ sinh an toàn lao động.
- Quản lý nguyên liệu, thực phẩm.
- Kiến thức về nguyên liệu, thực phẩm.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Xử lý rác thải.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bàn sơ chế.
- Giá để thực phẩm.
- Khăn vệ sinh.
- Khay thực phẩm, rổ...
- Bút viết.

- Hóa đơn xuất kho.
- Cân thực phẩm.
- Dụng cụ chứa đựng.
- Dụng cụ vệ sinh.
- Dụng cụ chứa đựng rác.

**V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG**

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Độ chính xác của thao tác khi sơ chế | - Quan sát và so sánh với kỹ năng thao tác mẫu, kiểm tra đối chiếu kỹ năng thực tế với kỹ năng tiêu chuẩn |
| - Kỹ năng thực hiện các công việc sơ chế theo đúng quy trình | - Giám sát được thao tác của người thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |
| - An toàn cho người, thiết bị dụng cụ | - Theo dõi các thao tác của người sơ chế thực hiện và đối chiếu với các tiêu chuẩn được quy định trong quy trình về kỹ thuật, an toàn lao động và bảo hộ lao động trong sơ chế |
| - Thời gian thực hiện so với định mức thời gian | - Theo dõi thời gian sơ chế thực tế và đối chiếu với thời gian được quy định trong quy trình sơ chế và phiếu đánh giá quy trình sơ chế |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: TIẾP NHẬN TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q1**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp nhận tài sản để phục vụ quá trình chế biến món ăn hiệu quả.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Các cá nhân liên quan có mặt theo đúng địa điểm, thời gian quy định.
2. Đủ số lượng.
3. Đúng chủng loại.
4. Chất lượng đảm bảo.
5. Biên bản ghi rõ ràng, đầy đủ, có ký nhận bên giao, bên nhận.
6. Báo cáo kịp thời.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm thực tế.
- Kỹ năng quan sát.
- Kinh nghiệm nghề nghiệp.

**2. Kiến thức**

- Các kiến thức về trang thiết bị, dụng cụ, công cụ nhà bếp.
- Kiến thức quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Danh mục các tài sản được tiếp nhận.
- Phiếu yêu cầu.
- Mẫu biên bản.
- Biên bản bàn giao tài sản.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: PHÂN CÔNG QUẢN LÝ TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q2**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Phân công quản lý tài sản để việc quản lý tài sản hiệu quả, hạn chế sự hư hỏng mất mát.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Phân công đúng người.
2. Phân công đúng đối tượng nhiệm vụ công việc.
3. Đưa ra phương án phân công.
4. Thống nhất trong nội bộ về việc phân công quản lý tài sản.
5. Bàn giao đúng và đủ cho các bộ phận, cá nhân những tài sản đã được phân công.
6. Bàn giao nhanh gọn.
7. Ký nhận đầy đủ vào sổ phân công.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng quan sát.
- Kinh nghiệm chuyên môn.
- Kinh nghiệm quản lý.

**2. Kiến thức**

- Kinh nghiệm quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Danh sách phân công lao động trong bộ phận.
- Dự kiến phân công.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: KIỂM TRA QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q3**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Kiểm tra quá trình sử dụng tài sản nhằm khai thác hiệu quả trang bị tài sản và hạn chế sự hư hỏng mất mát.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đưa tài sản vào khai thác, sử dụng có hiệu quả.
2. Sử dụng tài sản đúng mục đích.
3. Không xảy ra hư hỏng.
4. Không để mất.
5. Vệ sinh sạch tài sản trước và sau khi sử dụng.
6. Duy trì chế độ bảo quản đúng sự chỉ dẫn của nhà sản xuất và quy định của doanh nghiệp.
7. Kiểm tra chế độ bảo dưỡng.
8. Kiểm tra việc duy trì bảo dưỡng.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng kiểm tra, giám sát.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất.
- Danh sách phân công quản lý tài sản.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: KIỂM KÊ TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q4**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Kiểm kê tài sản để đánh giá đúng tình tình sử dụng và quản lý tài sản.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Công bố thời gian kiểm kê.
2. Chuẩn bị tài liệu sổ sách, chứng từ, hóa đơn.
3. Sắp xếp các tài sản theo danh mục.
4. Đối chiếu số lượng giữa sổ sách với thực tế.
5. Đánh giá khách quan chất lượng tài sản hiện tại.
6. Lập được biên bản kiểm kê về số lượng, chủng loại chính xác.
7. Lập biên bản đánh giá chất lượng và giá trị thực trạng của tài sản.
8. Báo cáo kịp thời kết quả kiểm kê.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm kiểm kê.
- Kỹ năng đếm, kiểm.
- Kinh nghiệm viết báo cáo.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức quản lý.
- Kiến thức chuyên ngành.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Lịch làm việc.
- Danh sách phân công quản lý tài sản.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: BẢO DƯỠNG, SỬA CHỮA TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Duy tu, sửa chữa tài sản để duy trì, phục hồi sự hoạt động của tài sản để tiết kiệm mua sắm mới.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Lập đầy đủ danh mục các tài sản cần sửa chữa.
2. Nêu rõ hiện trạng hư hỏng.
3. Nêu rõ nội dung, nhiệm vụ cần sửa chữa.
4. Đưa ra thời gian, thời hạn sửa chữa, duy tu.
5. Đề nghị cấp độ sửa chữa, duy tu.
6. Đề xuất phương án thay thế tạm thời tài sản.
7. Bố trí người giám sát đủ năng lực.
8. Tổ chức nghiệm thu nghiêm túc tài sản sau khi sửa chữa, duy tu.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm quản lý.
- Kinh nghiệm chuyên môn.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Biên bản kiểm kê.
- Kế hoạch duy tu.
- Đề nghị cấp trên có kế hoạch sửa chữa, duy tu.
- Phê duyệt của cấp trên cho sửa chữa, duy tu.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: THANH LÝ TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q6**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Thanh lý tài sản để thu hồi vốn, giải phóng mặt bằng.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Lập đầy đủ về số lượng các tài sản hư hỏng cần thanh lý.
2. Nêu rõ chủng loại.
3. Nêu rõ hiện trạng tài sản về giá trị và giá trị sử dụng.
4. Nêu rõ thời gian thanh lý.
5. Tài sản thay thế để duy trì hoạt động.
6. Bàn giao cho bộ phận có trách nhiệm thanh lý.
7. Bàn giao đủ số lượng, chủng loại, đúng thời gian.
8. Vệ sinh sạch nhà xưởng, nơi đặt tài sản.
9. Sắp xếp lại cho phù hợp.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm quản lý.
- Kinh nghiệm chuyên môn.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Biên bản kiểm kê.
- Phê duyệt của cấp trên.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: MUA SẮM TÀI SẢN**
**Mã số công việc: Q7**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Mua sắm tài sản để có đủ trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho chế biến

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Thay thế đủ cho các tài sản đã hư hỏng, thanh lý.
2. Đáp ứng nhu cầu thiết bị, dụng cụ cho phát triển sản xuất kinh doanh.
3. Đề nghị kịp thời.
4. Có tính thuyết phục.
5. Tiếp nhận đầy đủ về số lượng, chủng loại.
6. Tiếp nhận đúng về chất lượng và quy cách kỹ thuật.
7. Thực hiện đúng hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất.
8. Sắp xếp vào khu vực làm việc gọn gàng, sạch sẽ.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm quản lý.
- Kinh nghiệm và kỹ năng trình bày.
- Thao tác quan sát, kiểm tra.
- Thao tác vệ sinh, sắp đặt.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức quản lý.
- Kiến thức tổ chức sản xuất chế biến.
- Kiến thức chuyên môn.
- Hiểu biết về tài sản.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Kế hoạch sản xuất, kinh doanh.
- Danh mục các tài sản đã thanh lý.
- Danh mục các tài sản được mua sắm.
- Tài liệu hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

# TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: TUYỂN CHỌN LAO ĐỘNG**
**Mã số công việc: R1**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tuyển chọn lao động để đáp ứng nhu cầu công việc.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Lập danh mục đầy đủ, chính xác.
2. Đề nghị kịp thời.
3. Phỏng vấn đúng theo yêu cầu.
4. Báo cáo kịp thời.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng trình bày văn bản.
- Kỹ năng giao tiếp.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết nghiệp vụ chế biến.
- Kinh nghiệm quản lý.
- Hiểu biết nguyên tắc tuyển dụng lao động.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản danh mục những lao động cần tuyển.
- Kết quả phỏng vấn.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: TIẾP NHẬN LAO ĐỘNG**
**Mã số công việc: R2**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp nhận lao động để thử việc và đánh giá lao động làm căn cứ cho việc tiếp nhận lao động chính thức.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tiếp nhận đúng ngày giờ, đầy đủ.
2. Giới thiệu sơ lược các công việc cho nhân viên mới.
3. Nắm được tinh thần, thái độ làm việc của nhân viên mới.
4. Đánh giá đúng, khách quan.
5. Báo cáo đúng kịp thời.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng truyền đạt thông tin.
- Kỹ năng quan sát.
- Kỹ năng soạn thảo văn bản.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết quy trình làm việc của nhà bếp.
- Hiểu biết nguyên tắc quản lý nhân sự.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Danh sách nhân viên mới.
- Kế hoạch làm việc.
- Nội quy làm việc.
- Bản kết quả theo dõi lao động.
- Bản nhận xét, đánh giá.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HUẤN LUYỆN LAO ĐỘNG**
**Mã số công việc: R3**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Huấn luyện lao động để đáp ứng nhu cầu công việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Nhân viên mới hiểu biết được công việc.
2. Phân công nhiệm vụ cho các cá nhân hoặc nhóm kèm cặp nhân viên mới.
3. Huấn luyện nâng cao tay nghề cho một số nhân viên.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng nghề chế biến.
- Kỹ năng trình bày.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết quy trình làm việc của nhà bếp.
- Hiểu biết sâu về nghề chế biến món ăn.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu giảng dạy.
- Nội quy làm việc.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: PHÂN CA LÀM VIỆC**
**Mã số công việc: R4**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Phân ca làm việc nhằm đạt hiệu quả sử dụng các nguồn lực.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Chọn được phương án tối ưu nhất.
2. Tập hợp nhân viên đầy đủ, kịp thời.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng phân tích, phán đoán tình huống.
- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng truyền đạt thông tin.

**2. Kiến thức**

- Kinh nghiệm quản lý.
- Nghiệp vụ chế biến.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản kế hoạch làm việc.
- Phương án phân ca.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: KHEN THƯỞNG VÀ KỶ LUẬT LAO ĐỘNG**
**Mã số công việc: R5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Khen thưởng và kỷ luật lao động kịp thời để thúc đẩy công việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tiêu chí đánh giá phù hợp với tình hình thực tiễn.
2. Mọi nhân viên đều phải nắm được tiêu chí.
3. Kết quả đầy đủ, khách quan.
4. Mọi nhân viên đều phải nắm được kết quả đánh giá.
5. Đề nghị kịp thời.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác quan sát.
- Kỹ năng thu thập thông tin.
- Kỹ năng trình bày.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết nghiệp vụ chế biến.
- Hiểu biết nguyên tắc khen thưởng, kỷ luật.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Sổ nhật ký.
- Bảng chấm công.
- Bảng tổng hợp kết quả theo dõi lao động.
- Bản kết quả đánh giá lao động.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

# TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: LÊN PHƯƠNG ÁN TRIỂN KHAI CÔNG VIỆC**
**Mã số công việc: S1**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Lên phương án triển khai công việc theo kế hoạch làm việc.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Hiểu biết kỹ về kế hoạch làm việc.
2. Nắm được tình trạng lao động.
3. Chọn được phương án tối ưu.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Thao tác quan sát.

### 2. Kiến thức

- Kinh nghiệm tổ chức sản xuất.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Kế hoạch làm việc.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: TRIỂN KHAI CÔNG VIỆC**
**Mã số công việc: S2**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Triển khai công việc theo phương án đã chọn.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tập hợp đầy đủ, đúng giờ.
2. Mọi nhân viên đều nắm được kế hoạch làm việc.
3. Mọi nhân viên đều nắm được công việc được giao.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác quan sát.
- Kỹ năng trình bày.

**2. Kiến thức**

- Hiểu biết kế hoạch làm việc.
- Nghiệp vụ chế biến.
- Kinh nghiệm quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Danh sách nhân viên.
- Kế hoạch làm việc.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

# TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: GIÁM SÁT QUÁ TRÌNH THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**
**Mã số công việc: S3**

## I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Giám sát nhân viên trong quá trình thực hiện công việc.

## II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Kiểm tra thực hiện giờ làm việc.
2. Kiểm tra, theo dõi việc thực hiện quy trình, thao tác công việc.
3. Kiểm tra thực hiện đánh giá chất lượng sản phẩm.

## III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

### 1. Kỹ năng

- Thao tác quan sát.

### 2. Kiến thức

- Hiểu biết nội quy làm việc.
- Hiểu biết nghiệp vụ chế biến.
- Kinh nghiệm quản lý nhà bếp.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Bản kế hoạch làm việc.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: ĐÁNH GIÁ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**
**Mã số công việc: S4**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Đánh giá chất lượng công việc để rút kinh nghiệm trong thực hiện công việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Đánh giá thực hiện giờ làm việc.
2. Tinh thần tương trợ nhau trong công việc.
3. Đánh giá đúng thực hiện quy trình tác tác của nhân viên.
4. Đánh giá đúng thực hiện năng suất lao động.
5. Đánh giá đúng chất lượng từng sản phẩm.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Thao tác quan sát, kiểm tra.

**2. Kiến thức**

- Nghiệp vụ chế biến.
- Tâm lý con người.
- Kinh nghiệm trong nghề chế biến.
- Kinh nghiệm quản lý.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Nội quy làm việc.
- Quy trình chế biến.
- Kế hoạch làm việc.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: ĐIỀU CHỈNH THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**
**Mã số công việc: S5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Có thể điều chỉnh công việc trong quá trình thực hiện nếu cần thiết.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

Điều chỉnh kịp thời, hợp lý.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng quan sát.

**2. Kiến thức**

- Kinh nghiệm tổ chức sản xuất.
- Nghiệp vụ chế biến.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Kế hoạch làm việc.
- Quy trình chế biến.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: TỔNG KẾT, RÚT KINH NGHIỆM**
**Mã số công việc: S6**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tổng kết công việc và rút kinh nghiệm trong quá trình thực hiện công việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Ghi chép phần đánh giá vào sổ.
2. Tập hợp đầy đủ đúng giờ.
3. Mọi nhân viên đều nắm được tình hình thực hiện công việc.
4. Mọi nhân viên đều nắm được ưu, nhược điểm trong thực hiện công việc.
5. Rút ra được bài học kinh nghiệm cho công việc.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng soạn thảo văn bản.
- Kỹ năng trình bày.

**2. Kiến thức**

- Kinh nghiệm quản lý.
- Kiến thức tổng hợp thông tin.
- Nghiệp vụ chế biến.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Sổ, bút.
- Danh sách nhân viên.
- Bản nhận xét, đánh giá.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, NÂNG CAO KIẾN THỨC, HIỂU BIẾT VỀ THỰC PHẨM**

**Mã số công việc: T1**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về thực phẩm để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tìm kiếm đúng tài liệu.
2. Tư duy và ghi chép, đánh dấu các nội dung bổ ích.
3. Tham gia các lớp bồi dưỡng chuyên ngành theo yêu cầu của lãnh đạo.
4. Viết thu hoạch, báo cáo kết quả sau các khóa học đầy đủ.
5. Chuẩn bị tài liệu tham luận (nếu có).
6. Thu thập tài liệu chuyên môn.
7. Trao đổi trực tiếp với các đại biểu.
8. Ứng dụng các kiến thức đã học vào thực tế.
9. Tự kiểm tra đánh giá kiến thức đã học và áp dụng.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm khai thác tài liệu.
- Kỹ năng đọc và nghiên cứu.
- Kinh nghiệm viết.
- Kỹ năng tổng hợp kiến thức.
- Kỹ năng suy luận.
- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kinh nghiệm vận động.
- Kỹ năng đánh giá.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức đã tiếp thu.
- Kiến thức đã kiểm tra.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Tài liệu các lớp học.
- Tài liệu có liên quan tại các buổi hội thảo, hội nghị.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, NÂNG CAO KIẾN THỨC, HIỂU BIẾT VỀ DINH DƯỠNG**

**Mã số công việc: T2**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về dinh dưỡng để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tìm kiếm đúng tài liệu.
2. Tư duy và ghi chép, đánh dấu các nội dung bổ ích.
3. Tham gia các lớp bồi dưỡng chuyên ngành theo yêu cầu của lãnh đạo.
4. Viết thu hoạch, báo cáo kết quả sau các khóa học đầy đủ.
5. Chuẩn bị tài liệu tham luận (nếu có).
6. Thu thập tài liệu chuyên môn.
7. Trao đổi trực tiếp với các đại biểu.
8. Ứng dụng các kiến thức đã học vào thực tế.
9. Tự kiểm tra đánh giá kiến thức đã học và áp dụng.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm khai thác tài liệu.
- Kỹ năng đọc và nghiên cứu.
- Kinh nghiệm viết.
- Kỹ năng tổng hợp kiến thức.
- Kỹ năng suy luận.
- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kinh nghiệm vận động.
- Kỹ năng đánh giá.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức đã tiếp thu.
- Kiến thức đã kiểm tra.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Tài liệu các lớp học.
- Tài liệu có liên quan tại các buổi hội thảo, hội nghị.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, NÂNG CAO KIẾN THỨC, HIỂU BIẾT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC**

**Mã số công việc: T3**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, nâng cao kiến thức, hiểu biết về văn hóa ẩm thực để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tìm kiếm đúng tài liệu.
2. Tư duy và ghi chép, đánh dấu các nội dung bổ ích.
3. Tham gia các lớp bồi dưỡng chuyên ngành theo yêu cầu của lãnh đạo.
4. Viết thu hoạch, báo cáo kết quả sau các khóa học đầy đủ.
5. Chuẩn bị tài liệu tham luận (nếu có).
6. Thu thập tài liệu chuyên môn.
7. Trao đổi trực tiếp với các đại biểu.
8. Ứng dụng các kiến thức đã học vào thực tế.
9. Tự kiểm tra đánh giá kiến thức đã học và áp dụng.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm khai thác tài liệu.
- Kỹ năng đọc và nghiên cứu.
- Kinh nghiệm viết.
- Kỹ năng tổng hợp kiến thức.
- Kỹ năng suy luận.
- Kỹ năng giao tiếp.
- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kinh nghiệm vận động.
- Kỹ năng đánh giá.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức đã tiếp thu.
- Kiến thức đã kiểm tra.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.
- Tài liệu các lớp học.
- Tài liệu có liên quan tại các buổi hội thảo, hội nghị.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, RÈN LUYỆN, NÂNG CAO KỸ NĂNG CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**Mã số công việc:T4**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, rèn luyện, nâng cao kỹ năng chế biến món ăn để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Tìm kiếm được các cơ hội học tập trong và ngoài nước.
2. Xây dựng kế hoạch học tập.
3. Liên hệ, đăng ký học.
4. Tham dự các lớp huấn luyện, rèn kỹ năng mới.
5. Học tập nghiêm túc, cầu thị.
6. Tham gia các cuộc thi tay nghề, nâng bậc nghề... trong nước hoặc quốc tế.
7. Vận dụng các kỹ năng đã học vào công việc.
8. Nâng cao được chất lượng chế biến món ăn.
9. Trải nghiệm thực tế và đánh giá rút kinh nghiệm.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kinh nghiệm khai thác tài liệu.
- Kỹ năng đọc và nghiên cứu.
- Kinh nghiệm viết.
- Kỹ năng tổng hợp kiến thức.
- Kỹ năng suy luận.
- Kỹ năng tìm hiểu.
- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng thuyết trình.
- Kinh nghiệm vận động.
- Kỹ năng đánh giá.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức đã tiếp thu.
- Kiến thức đã kiểm tra.

## IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Các nguồn thông tin về đào tạo chuyên ngành; các nhà hàng nổi tiếng.
- Trang thiết bị.
- Dụng cụ.
- Phương tiện học tập.
- Nguyên liệu thực phẩm.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan. | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả. | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: RÈN LUYỆN THÁI ĐỘ, TÁC PHONG LÀM VIỆC**
**Mã số công việc: T5**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Rèn luyện thái độ, tác phong để làm việc nhanh chóng, khẩn trương, nghiêm túc và trách nhiệm.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Phân tích được nhiệm vụ.
2. Tổ hợp nhóm các nhiệm vụ.
3. Biết sắp xếp thời gian để hoàn thành nhiệm vụ sản xuất và học tập rèn luyện.
4. Luôn đúng giờ.
5. Tích cực, nhiệt tình.
6. Dự các cuộc họp.
7. Nhanh nhẹn.
8. Chính xác.
9. Chuẩn mực.
10. Tích cực tham gia các hoạt động; xây dựng và cổ súy các phong trào.
11. Vận dụng những kiến thức và kỹ năng đã học và áp dụng vào công việc.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng phân tích.
- Kỹ năng nhận xét, đánh giá.
- Kỹ năng học tập và rèn luyện.
- Kỹ năng nghe, nói.
- Kinh nghiệm nghề nghiệp.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức xã hội.
- Kiến thức chuyên môn.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Quy chế.
- Bản giao nhiệm vụ.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, RÈN LUYỆN KHẢ NĂNG LÀM VIỆC THEO NHÓM**

**Mã số công việc: T6**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, rèn luyện khả năng làm việc theo nhóm để hoàn thành và nâng cao hiệu quả công việc.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Phân tích rõ nhiệm vụ.
2. Tổ hợp nhóm các nhiệm vụ.
3. Hiểu rõ vai trò tập thể với mục tiêu chung và cá nhân.
4. Hiểu rõ vai trò cá nhân với mục tiêu chung.
5. Biết phối hợp thời gian làm việc với các thành viên nhóm.
6. Nhịp nhàng.
7. Gắn bó.
8. Hỗ trợ lẫn nhau cùng hoàn thành nhiệm vụ.
9. Vận dụng hiệu quả những kiến thức và kỹ năng đã tích lũy vào công việc.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng tổng hợp, phân tích.
- Kỹ năng nhận xét, đánh giá.
- Kinh nghiệm phối hợp.
- Kinh nghiệm nghề.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức xã hội.
- Kiến thức chuyên môn.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Quy chế.
- Kế hoạch công tác.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: HỌC TẬP, NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ NGOẠI NGỮ, TIN HỌC**

**Mã số công việc: T7**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Học tập, nâng cao trình độ ngoại ngữ, tin học để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Sắp xếp thời gian hợp lý để học ngoại ngữ, tin học.
2. Lựa chọn chương trình và ngôn ngữ phù hợp bản thân và công việc.
3. Học tập tích cực theo chương trình đã chọn.
4. Tự học và tự rèn luyện ở nhà và nơi làm việc.
5. Vận dụng các kiến thức và kỹ năng đã học vào công việc và tự kiểm tra đánh giá kiến thức, kỹ năng của bản thân.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng sắp xếp thời gian.
- Khả năng nhận xét, đánh giá chương trình.
- Kỹ năng nói, nghe, đọc, viết.
- Các kỹ năng học ngoại ngữ.
- Kinh nghiệm nghề nghiệp.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Kiến thức xã hội.
- Kiến thức ngoại ngữ.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Tài liệu các nguồn.

### V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

## TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

**Tên công việc: THAM QUAN, THỰC TẬP VÀ TRAO ĐỔI KINH NGHIỆM**

**Mã số công việc: T8**

### I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tham quan, thực tập và trao đổi kinh nghiệm để đáp ứng các yêu cầu phát triển nghề nghiệp.

### II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

1. Phù hợp với mục tiêu đề ra.
2. Tìm hiểu các món ăn được ưa chuộng hiện nay.
3. Xác định nhu cầu, mục đích tham quan.
4. Đề xuất các kế hoạch cụ thể.
5. Tổ chức tham quan các nhà hàng được đánh giá cao.
6. Đánh giá những yếu tố kỹ thuật mới.
7. Những vấn đề cần áp dụng.
8. Áp dụng các kiến thức, kỹ năng đã học tập tham quan vào công việc đang làm.

### III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

**1. Kỹ năng**

- Kỹ năng nghiên cứu thị trường.
- Kỹ năng xây dựng kế hoạch.
- Kỹ năng quan sát.
- Kinh nghiệm tổ chức.
- Kỹ năng thuyết minh, dẫn dắt.
- Khả năng vận dụng.
- Kinh nghiệm thực tế.

**2. Kiến thức**

- Kiến thức chuyên ngành.
- Thông tin về các nhà hàng khác.
- Kiến thức xã hội.
- Kiến thức kế hoạch.
- Kiến thức tổ chức.
- Kiến thức ngoại ngữ.

### IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- Các tài liệu có liên quan.

## V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

| Tiêu chí đánh giá | Cách thức đánh giá |
|---|---|
| - Tính pháp quy | - So sánh với các quy định của pháp luật của Nhà nước và nội quy, quy chế của đơn vị |
| - Tính kế hoạch | - Tuân thủ và đạt chỉ tiêu kế hoạch đề ra.<br>- Phù hợp với chiến lược kinh doanh của đơn vị |
| - Tính khả thi | - So sánh với điều kiện thực tế và tình huống cụ thể để hoàn thành công việc được giao |
| - Tính chính xác, khách quan | - Đúng đối tượng, đảm bảo độ trung thực |
| - Tính hiệu quả | - Tiết kiệm chi phí.<br>- Tăng doanh thu.<br>- Tiết kiệm thời gian |

(Xem tiếp Công báo số 361 + 362)

**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