

PHÂN TÍCH NGHỀ "KỸ THUẬT NẤU ĂN" THEO PHƯƠNG PHÁP TRUYỀN THỐNG

Bùi Thị Minh Thủy

Trường Đại Học Sư Phạm Kỹ Thuật

(*Bài nhận ngày 16/03/1999*)

TÓM TẮT: Do nhu cầu cấp bách, thực tiễn của Tổng cục Du lịch. Do đặc điểm của nghề Kỹ thuật nấu ăn rất phong phú, đa dạng và phức tạp. Người nghiên cứu đã chọn phương pháp phân tích nghề truyền thống để làm cơ sở khoa học để giải quyết một số vấn đề cấp thiết. Bài báo đã làm được những mục tiêu đề ra như:

1. Vẽ được bảng sơ đồ khối nghề Kỹ thuật nấu ăn
2. Tìm ra 37 phần việc của 3 khối nghề: bếp Á, bếp Việt Nam và bếp Âu
3. Phân tích các đặc điểm, tính chất 26 phần việc của khối món ăn Việt Nam
4. Phân tích 264 công việc của cả 3 khối nghề
5. Tìm ra 6 động tác cơ bản của nghề Kỹ thuật nấu ăn

1. ĐẶT VẤN ĐỀ:

Chủ tịch Hội đồng Bộ trưởng Phạm Văn Đồng đã nói: "Người nấu ăn giỏi chẳng khác gì người bác sĩ tốt". Câu nói đó nói lên vị trí quan trọng của nghề nấu ăn trong cuộc sống lao động của xã hội. Nấu ăn là một công việc bình thường, nhưng rất cần thiết cho mọi người.

Ai cũng biết ăn ngon, nhưng nấu nướng sao cho ngon không phải người nào cũng làm được. Cùng một số nguyên liệu như nhau nhưng người này có thể chế biến thành món ăn ngon, người khác thì làm ra món ăn xoàng, thậm chí làm hỏng hương vị món ăn. Do vậy muốn nấu được những món ăn ngon, người nấu phải nắm vững được kỹ thuật chế biến món ăn. Muốn nấu ăn giỏi, phải có kỹ thuật giỏi.

Ở nước ta việc xây dựng đội ngũ công nhân có trình độ cao, đảm bảo được cơ cấu ngành nghề hợp lý là một vấn đề cần được nghiên cứu sâu hơn để có giải pháp hữu hiệu. Đó là yêu cầu của Tổng cục Du Lịch đã đặt vấn đề với trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật.

Ở bất kỳ dân tộc nào trên trái đất, việc tìm kiếm, chế biến và sáng tạo ra các món ăn là một động cơ mạnh mẽ, một hoạt động thực tiễn sôi nổi, đầy sáng tạo của con người. Trên thế gian này có rất nhiều cách ăn, tổ chức bữa ăn, ứng xử trong lúc ăn, ăn với mục đích gì, ăn vào lúc nào... Trong phạm vi bài báo này, chỉ tập trung vào việc phân tích nghề Kỹ thuật nấu ăn Việt Nam

2. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÂN TÍCH NGHỀ

Xã hội ngày càng văn minh, khoa học kỹ thuật phát triển như vũ bão nên cách dạy nghề cũng dần dần thay đổi. Kết quả là khoảng giữa thế kỷ 19 đã có nhiều hệ thống dạy nghề xuất hiện. Đáng kể nhất là hệ thống dạy nghề Nga, hệ thống dạy nghề Đức và hệ thống dạy nghề các nước Bắc Âu (Thụy Điển, Na Uy, Đan Mạch, Phần Lan). Còn ở Việt Nam thì việc dạy nghề còn nặng lối truyền thống đối với các nghề tiểu thủ công và còn len lỏi vào lĩnh vực dạy nghề công nghiệp. Như vậy, tùy theo cách dạy nghề mà có những phương pháp phân tích nghề (PTN) khác nhau. Đó là phương pháp PTN truyền thống và phương pháp PTN DACUM. PTN theo phương pháp DACUM lần đầu tiên được thực hiện

tại Canada vào năm 1960. Hoa Kỳ triển khai ngay và sau đó phương pháp này phổ biến sang các nước Châu Âu và Châu Á.

Sau khi tìm hiểu kỹ ưu, nhược điểm của từng phương pháp PTN, đặc điểm của đối tượng, chúng tôi quyết định chọn phương pháp PTN truyền thống làm cơ sở để PTN Kỹ thuật nấu ăn (KTNA) Việt Nam.

3. GIỚI THIỆU NGHỀ KỸ THUẬT NẤU ĂN

Trong các nước phát triển, ăn uống công cộng được coi là một ngành kinh tế quốc dân, có ba chức năng là: sản xuất- bán ra- tổ chức tiêu dùng sản phẩm ăn uống. Ăn uống công cộng (AUCC) có ý nghĩa kinh tế, chính trị, xã hội to lớn. Thông qua việc phục vụ về nhu cầu ăn uống, nó ảnh hưởng trực tiếp đến đời sống của cán bộ và nhân dân, đến việc giữ gìn sức khỏe và bảo đảm khả năng lao động cho mọi người. Nó còn có khả năng tiết kiệm lao động và của cải vật chất cho xã hội, tăng thêm thời gian nghỉ ngơi cho những người lao động, nhất là phụ nữ, cho phép tổ chức chế biến thức ăn và phục vụ ăn uống dựa trên cơ sở khoa học và vệ sinh.

Nhiều nước trên thế giới coi KTNA là một khoa học và nghệ thuật. Thông qua bữa ăn và KTNA, người ta có thể nhận biết về trình độ văn hóa và đời sống của một dân tộc, một vùng hay một địa phương. Nhìn chung mỗi dân tộc có cách nấu riêng biệt, nó phụ thuộc vào điều kiện địa lý, khí hậu, kinh tế, lịch sử... những điều kiện đó đã làm nảy sinh phong tục, tập quán về ăn uống tạo nên những đặc điểm riêng của KTNA.

IV. PHÂN TÍCH NGHỀ KTNA

Việc đầu tiên trong PTN là chia nghề thành những phần lớn, những lĩnh vực hoặc những loại công việc, những phần này được gọi là khối. Nghề KTNA tại VN được chia thành 3 khối nghề, đó là: Khối món ăn Á; khối món ăn Việt; khối món ăn Âu.

Sau đó tùy theo phương pháp chế biến, tầm quan trọng và vị trí các món ăn trong bữa ăn mà chia thành các tiểu khối như: món ăn Á có 6 tiểu khối, món ăn Việt có 6 tiểu khối, món ăn Âu có 5 tiểu khối.

Từ các tiểu khối, căn cứ vào đặc điểm, tính chất của các món ăn lại chia ra thành các phần việc. Ví dụ: Khối món ăn Việt có 26 phần việc: cơm, xôi, cháo, chè,

Từ các phần việc, căn cứ vào yêu cầu thành phẩm, nguyên tắc chế biến cụ thể, thực đơn mà chia thành các công việc. Ví dụ: phần việc cơm chia thành các công việc: cơm tằm, cơm niêu, ...

Kết quả cuối cùng của PTN là chia công việc thành động tác. Động tác là cách làm của một công việc và làm như thế nào. Ví dụ: công việc cơm tay cầm có 6 động tác: chuẩn bị, sơ chế, tẩm ướp, nấu cơm, ghế cơm, trang trí, trình bày.

Sau khi có sơ đồ khối nghề (hình.1), việc tiếp theo là phân tích các phần việc. Gồm các khâu sau: Nêu đặc điểm, tính chất; phân loại; tìm ra các kiến thức liên hệ; liệt kê các loại công việc của phần việc đó.

Ví dụ: Phân tích phần việc Cơm.

a) Đặc điểm, tính chất của cơm: Nguyên liệu chính trong các bữa cơm của các dân tộc ở Châu Á là gạo. Nhưng các món ăn được chế biến từ gạo ở các nước như Trung Quốc, Thái Lan, Việt Nam đều khác nhau. Điều này do nhu cầu ăn uống, nghệ thuật phối hợp các nguyên liệu của mỗi dân tộc. Việt Nam, từ xưa đến nay vốn nổi tiếng là một nước có nền văn minh lúa nước lâu đời, và người dân ở VN sống ở nông thôn là chính. Họ đã sử dụng bàn tay, sức khỏe của mình để làm ra những hạt gạo, và những người nội trợ đảm đang lấy

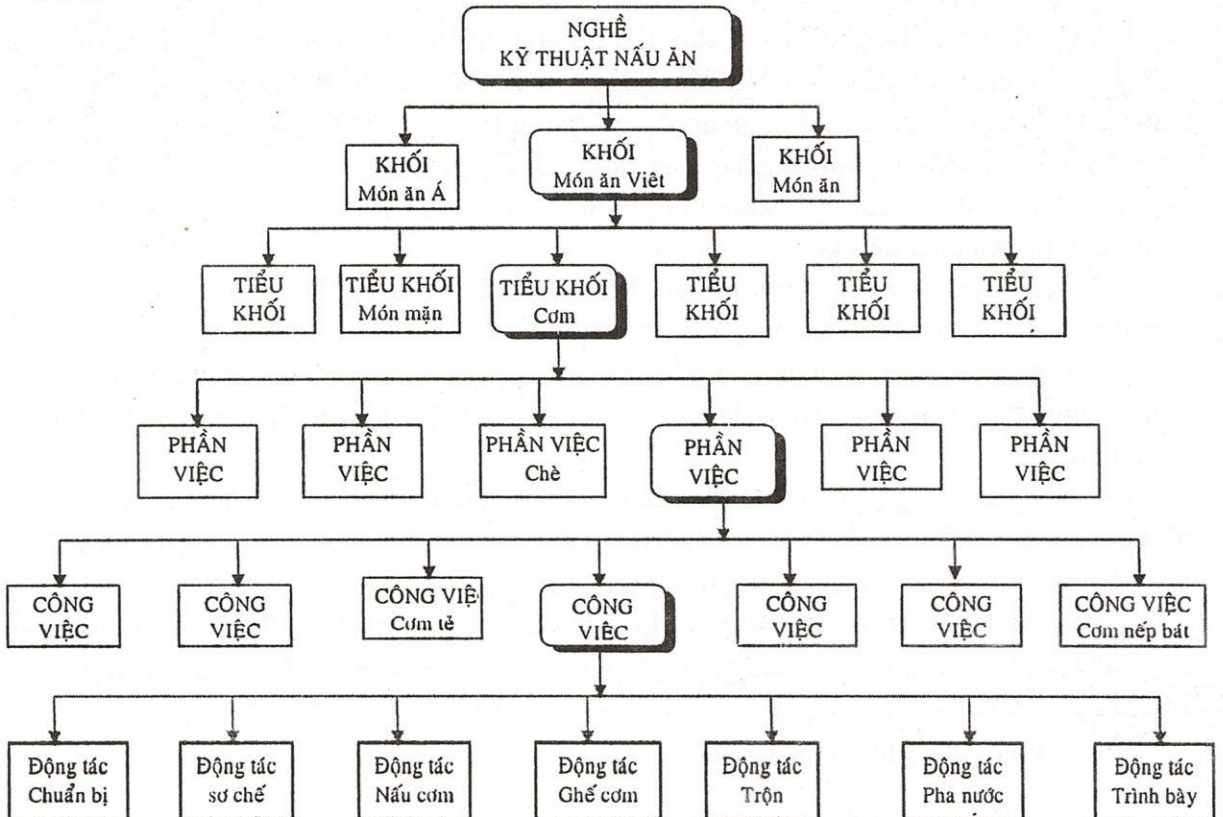
gạo chế biến thành những món ăn no gọi là cơm., giúp cho mọi người có đủ sức lực để tiếp tục lao động và sản xuất ra các sản phẩm nhằm duy trì cuộc sống.

Khi đến một gia đình cộng đồng người Việt, đầu tiên đập vào mắt ta là bồ thóc, hũ gạo. Đó là sự giàu nghèo của một gia đình. Hạt gạo giữ một vị trí rất quan trọng đối với cuộc sống của người dân Việt Nam. Thành phần hóa học của gạo tẻ: chứa H₂O 14%, Protit 7,6%, lipit 9%, glucit 76,2%, sẽ cung cấp cho cơ thể 353 Calo/100g. Đó là một năng lượng rất lớn, không có gì bù đắp nổi cho cơ thể.

b) Phân loại : để thuận tiện cho kỹ thuật chế biến, người ta tiến hành phân loại cơm theo 2 cách: cơm không độn và cơm có độn. Cơ sở của sự phân loại này là phương pháp chế biến như nhau, nhưng cấu tạo của nguyên liệu khác nhau. Còn đối với các loại gạo có chất lượng khác nhau thì chẳng qua nó sẽ có yếu tố kỹ thuật khác nhau chứ thao tác thì vẫn không thay đổi. Trên cơ sở đó ta có cơm không độn như: cơm tẻ, cơm nếp...Cơm độn: cơm tẻ độn, cơm nếp độn, còn độn gì thì sẽ đi sâu vào các món cụ thể.

Bước tiếp theo là phân tích các công việc. Trong phiếu công việc cần thực hiện các khâu như: mô tả công việc; dụng cụ, nguyên liệu ; thứ tự các động tác thực hiện; yêu cầu thành phẩm; xác định mốc kiểm, điểm khóa; xác định kiến thức liên hệ. Bài báo đã tiến hành phân tích 264 phiếu phân tích công việc

Sơ đồ



Ví dụ: PHIẾU PHÂN TÍCH CÔNG VIỆC

Công tác :	Nghề : Kỹ thuật nấu ăn
Cơm tay cầm	Khối : Việt Nam
	Nhiệm vụ : Cơm

Bảng 1: Phiếu phân tích công việc

1. **Mô tả** : Cơm tay cầm là tên gọi của món ăn theo dụng cụ chế biến . Món này rất phổ biến ở miền Bắc . Món cơm này chế biến công phu , nhiều nguyên liệu khác nhau nên được đưa vào thực đơn đãi tiệc

2. **Dụng cụ - vật liệu** :

Dụng cụ : Nồi tay cầm bằng đất , thau , rổ , nồi nhôm , dao , thớt .

Nguyên liệu : Gạo tẻ ngon : 500 g - Nấm hương : 10 g - Gà mái béo : 600 g - Rượu trắng : 5 g - Dầu vừng : 5 g - Bột đao : 5 g - Đường : 5 g - Xì dầu : 5 g - Mỡ nước : 10 g - Hành khô : 10 g .

3. **Thứ tự các động tác thực hiện** :

- * Động tác 1 : Sơ chế . - Lóc thịt nạc gà , cắt miếng vuông
- Nấu nước dùng với xương gà .
- * Động tác 2 : Nấu cơm - Nấu cơm với nước dùng .
- * Động tác 3 : Trộn thịt gà vào cơm
- Trộn thịt gà và nấm hương có phối gia vị
- Trộn hỗn hợp trên vào cơm
- * Động tác 4 : Ghế cơm - hong cơm trên than hồng
- * Động tác 5 : Pha nước sốt - Hòa hỗn hợp bột đao , gia vị
- * Động tác 6 : Trình bày :- Xới cơm ra đĩa - Rưới nước sốt lên

4. **Yêu cầu thành phẩm**

- Trạng thái : Cơm và thịt mềm xốp
- Màu : Màu trắng xám
- Mùi vị : Mùi thịt gà quyện với nấm hương có vị béo

5. **Mốc kiểm** : Cơm cạn nước mới cho thịt gà vào .

6. **Điểm khóa** : Pha nước sốt phải cho bột đao vào sau cùng

7. **Kiến thức liên hệ** : Hiểu biết về gluxit, cách phối hợp gia vị, nguyên liệu

Từ các phiếu phân tích công việc rời rạc, đơn lẻ đó cần tổng hợp lại thành các bảng phân tích phần việc. Để tìm xem trong mỗi phần việc có bao nhiêu công việc với những động tác tương ứng là gì, và tần số xuất hiện của các động tác. Bài báo đã lập ra được 26 bảng phân tích các phần việc.

BẢNG PHÂN TÍCH PHẦN VIỆC THÀNH CÔNG TÁC, THÀNH ĐỘNG TÁC
Phần việc: CƠM

stt	Động tác Công việc	Động tác												Tổng số
		1 Vo gạo	2 Nấu cơm	3 Ghế cơm	4 Xào cơm	5 nấu nước dùng	6 S.chế nhân	7 Xào nhân	8 Trộn Ng liệu	9 Tạo hình	10 Đút lò	11 Pha nước sốt	12 Trình bày	
1	Cơm Tấm	x	x	x									x	4
2	Cơm tẻ	x	x	x									x	4
3	Cơm nước cốt dừa	x	x	x									x	4
4	Cơm nước dừa tươi	x	x	x									x	4
5	Cơm niêu	x	x*	x						x			x	5
6	Cơm tay cầm	x	x*	x					x	x@			x	6
7	Cơm gà luộc	x	x	x		x	x*@						x	6
8	Cơm hến	x	x	x			x*@	x*					x	7
9	Cơm sen	x	x*	x			x*	x					x	7
10	Cơm nếp bát bửu	x	x*	x				x	x	x@	x		x	8
11	Cơm rang thập cẩm	x	x*	x	x		x	x*	x	x@			x	9
12	Cơm Cung đình	x	x*	x	x	x	x*	x*	x				x	9
13	Cơm gà kiểu xào	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	10
	Tổng cộng	13	13	13	3	3	6	6	5	4	3	1	13	83

Ghi chú: * : Mốc kiểm
 @ : Điểm khóa

Bảng 2: Bảng phân tích phần việc

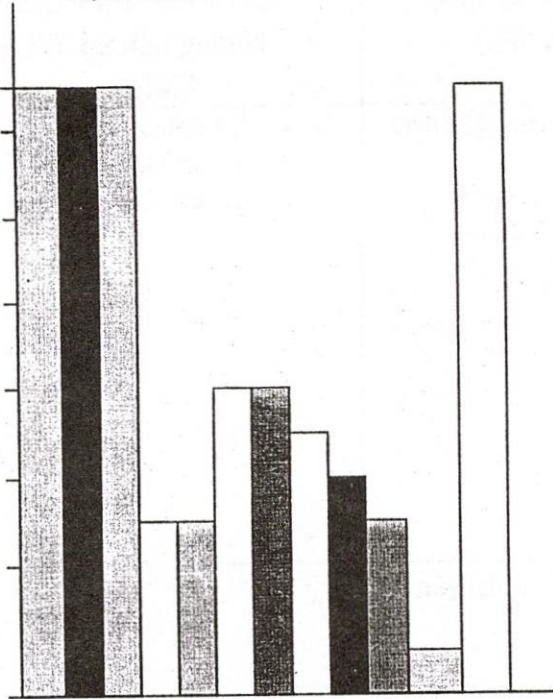
Ví dụ: Trong bảng 2 phân tích phần việc Cơm. Đã phân tích 13 món cơm khác nhau. Mỗi công việc có số động tác tương ứng (cơm Tấm có 4 động tác, cơm gà kiểu xào có 10 động tác). Tìm ra các mốc kiểm, điểm khóa của động tác. Từ bảng 2 ta thấy, nếu người công nhân làm 13 món cơm khác nhau thì phải thực hiện 12 loại động tác. Trong đó số lần lặp lại các động tác nhiều nhất là vo gạo, nấu cơm, ghế cơm, trình bày. Tổng cộng các động tác phải thực hiện là 83.

Nhằm thể hiện rõ hơn tần số xuất hiện các động tác, ta có thể dùng kết quả của bảng 2 để vẽ biểu đồ biểu diễn tần số xuất hiện các động tác. Biểu đồ gồm có hai trục tọa độ (trục tần số và trục động tác). Nhìn vào biểu đồ, ta thấy rất rõ động tác nào người thợ phải làm nhiều nhất khi thực hiện công việc.

Một trong những cách tìm ra những động tác cơ bản của nghề KTNA là xem động tác nào có tần số xuất hiện cao nhất trong quá trình hành nghề của người công nhân. Trong các động tác đó phải tìm ra được động tác nào là quan trọng nhất. Bởi vì, nếu không làm tốt được động tác đó sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

Sau tất cả những sự phân tích trên. Căn cứ vào 8 đặc điểm của động tác. Người nghiên cứu đã rút ra được kết luận: Muốn hành nghề nấu ăn, người công nhân phải làm được 6 động tác nghề tối thiểu cần thiết.

Biểu đồ mô tả tần số xuất hiện các động tác trong phần việc: Cơm



Hình 2: Biểu đồ

Nhìn vào biểu đồ ta thấy rất rõ số lần xuất hiện các động tác 1,2,3,12 là nhiều nhất , còn động tác 11 là ít nhất.

4. PHÂN TÍCH NGHỀ RA KIẾN THỨC LIÊN HỆ

Ngoài việc phân tích những nhiệm vụ, công việc, động tác, thì người PTN cần theo dõi xem người công nhân bếp tại các nhà hàng, khách sạn có những hiểu biết gì về :

- Cách lựa chọn , sử dụng các loại dụng cụ, máy móc, trang bị của nghề trong nhà bếp .
- Nguyên liệu của nghề (đặc điểm, tính chất của thịt , cá, trứng, sữa, rau quả, gia vị)
- Thực hành cắt tỉa, trang trí món ăn
- Vệ sinh dinh dưỡng, hoá thực phẩm, vi sinh vật học, an toàn ...
- Toán học để tính thực đơn và giá cả
- Các nguyên tắc làm chín thức ăn
- Kỹ thuật , mỹ thuật , chế tác , thiết kế cần thiết cho sự thành công của nghề.

Muốn người công nhân bếp đáp ứng được những yêu cầu trên thì cần trang bị cho họ những kiến thức liên hệ (bảng 3). Trong 3 loại kiến thức liên hệ (Kỹ thuật , tổng quát , hướng nghiệp) thì kiến thức kỹ thuật (còn gọi là kiến thức chuyên môn) quan trọng nhất , bởi vì người công nhân phải biết để hành nghề. Kiến thức kỹ thuật cần biết để nâng cao hiệu quả công việc , giải quyết vấn đề khi có sự cố nghề nghiệp xảy ra. Kiến thức tổng

quát hướng nghề nên biết nhằm bổ sung óc thẩm mỹ, tính mỹ thuật và phối hợp màu sắc cho hài hòa.

Kiến thức chuyên môn (Phải biết)	Kiến thức kỹ thuật (Cần biết)	Kiến thức Tổng quát, Hướng nghiệp (Nên biết)
<ul style="list-style-type: none"> • Thực đơn • Chuẩn bị nguyên liệu <p>gia vị</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chuẩn bị thiết bị dụng cụ <p>cụ</p> <ul style="list-style-type: none"> • sơ chế • Cắt thái • Phối hợp nguyên liệu <p>gia vị</p> <ul style="list-style-type: none"> • Làm chín • Trang trí trình bày • An toàn lao động • Tính giá 	<ul style="list-style-type: none"> • Thương phẩm hàng thực phẩm • Vệ sinh dinh dưỡng • Thực hành cắt tỉa • Lý thuyết chế biến 	<ul style="list-style-type: none"> • Tổ chức xí nghiệp • Hạch toán sản xuất • Kỹ thuật phục vụ bàn

Bảng 3: Kiến thức liên hệ.

Kết quả của những sự phân tích về sơ đồ khối, nhiệm vụ, công việc của người nấu bếp. Bài báo đã rút ra được 6 động tác cơ bản của nghề Kỹ thuật nấu ăn có liên quan đến kiến thức liên hệ. Liệt kê trong bảng 4 :

Bảng 4: Động tác cơ bản của nghề KTNA

TT	Động tác cơ bản của nghề KTNA	Kiến thức liên hệ		
		Chuyên môn	Kỹ thuật	Tổng quát
1	Chuẩn bị nguyên.liệu; dụng cụ	X	X	
2	Sơ chế nguyên liệu	X	X	
3	Phối hợp gia vị, nguyên liệu	X	X	
4	Làm chín	X	X	X
5	Cắt tỉa, trang trí		X	X
6	Trình bày		X	

VI. KẾT LUẬN

Phân tích nghề là nền tảng khoa học cho việc xây dựng nội dung và chương trình đào tạo. PTN Kỹ thuật nấu ăn đã làm sáng tỏ cấu trúc về nội dung của nghề đào tạo. Dựa vào PTN KTNA để xác định độ khó, độ phức tạp, mốc kiểm, điểm khóa của từng công việc, động tác. Giúp cho việc giảng dạy nghề và học nghề đạt hiệu quả cao. PTN KTNA còn làm cơ sở cho việc xếp bậc thợ nghề KTNA.

TRADITIONAL JOB ANALYSIS OF COOKING JOB

Bui Thi Minh Thuy

ABSTRACT: In response to the needs of Vietnam Tourisms General Agency, given the diversity and complexity of the cooking job, the thesis writer has chosen traditional method of job analysis as its theoretical basis. The thesis has achieved the following set objectives:

1. Setting up detailes blocks diagrams illustrating the cooking job.
2. Identifying 37 duties of the threee blocks- Asian cuisine, Vietnamese cuisine, and European cuisine.
3. Analyzing characteristic features and alassifying 26 tasks of block "Vietnamese cuisine"
4. Analyzing 264 tasks of the three blocks
5. Identifying the 6 basis operations of the cooking job.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. "555 món ăn Việt Nam" Đại Học thương nghiệp Hà Nội. Nxb Thống kê. Hà Nội 1995
2. Kỹ thuật chế biến 100 món ăn Âu-Á. Trường Kỹ thuật ăn uống - phục vụ Hà Nội, nxb Hà Nội 1996
3. Mô đun kỹ năng hành nghề. Viện nghiên cứu đại học và giáo dục chuyên nghiệp. nxb KH&KT 1993
4. "Một số bài đọc thêm về phương pháp giảng dạy kỹ thuật" tập thể CBGD Bộ môn phương pháp giảng dạy trường ĐHSPKT. Tp.HCM 1985
5. Kỹ yếu hội nghị khoa học "Bản sắc Việt Nam trong ăn uống" ĐHDL Hùng Vương tp. HCM 1997
6. Châu Kim Lang :Phát triển chương trình đào tạo "Curriculum Developmen". ĐHSPKT 1997
7. Michel Maincent "Cuisine de référence" 1993; L'école de cuisine edition de vergeures 1993