

GẮN KẾT GIỮA ĐÀO TẠO VÀ THỰC TIỄN TRONG GIÁO DỤC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Phạm Xuân Tùng
Khoa Du Lịch, Trường Đại Học Hạ Long

Tóm tắt: Chế biến món ăn là một ngành nghề có tính ứng dụng thực tiễn cao, đòi hỏi người học không chỉ nắm vững kiến thức lý thuyết mà còn phải thuần thục kỹ năng thực hành. Tuy nhiên, khoảng cách giữa nội dung đào tạo và yêu cầu thực tiễn nghề nghiệp vẫn là một vấn đề nổi cộm trong giáo dục nghề nghiệp hiện nay. Bài báo phân tích cơ sở lý luận và thực trạng của việc gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn trong giáo dục nghề chế biến món ăn, từ đó đề xuất các giải pháp thiết thực nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, đáp ứng tốt hơn nhu cầu xã hội và thị trường lao động.

Từ khóa: đào tạo nghề, chế biến món ăn, thực tiễn, kỹ năng nghề, giáo dục nghề nghiệp.

BRIDGING TRAINING AND PRACTICE IN CULINARY EDUCATION

Pham Xuan Tung
Faculty of Tourism, Ha Long University

Abstract: Culinary arts is a highly practical profession, requiring learners not only to master theoretical knowledge but also to be proficient in hands-on skills. However, the gap between training content and actual job requirements remains a pressing issue in vocational education today. This article analyzes the theoretical foundations and current situation of aligning training with practice in culinary education, and proposes practical solutions to improve training quality, better meeting the needs of society and the labor market.

Keywords: vocational training, culinary arts, practice, professional skills, vocational education.

Nhận bài: 06/04/2025

Phản biện: 06/05/2025

Duyệt đăng: 10/05/2025

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong bối cảnh hội nhập kinh tế sâu rộng và sự phát triển mạnh mẽ của ngành dịch vụ, đặc biệt là ngành du lịch – khách sạn – nhà hàng, nhu cầu về nguồn nhân lực chất lượng cao trong lĩnh vực chế biến món ăn ngày càng gia tăng. Chế biến món ăn không chỉ là một hoạt động mang tính kỹ thuật mà còn là lĩnh vực thể hiện sự sáng tạo, nghệ thuật và tinh thần phục vụ, góp phần xây dựng bản sắc văn hóa ẩm thực của mỗi quốc gia.

Tại Việt Nam, giáo dục nghề nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn đã được chú trọng đầu tư và từng bước đổi mới về chương trình đào tạo, cơ sở vật chất và phương pháp giảng dạy. Tuy nhiên, thực tiễn cho thấy vẫn còn tồn tại khoảng cách nhất định giữa nội dung đào tạo trong nhà trường và yêu cầu thực tế của thị trường lao động. Sinh viên sau khi tốt nghiệp thường thiếu kinh nghiệm thực hành, thiếu kỹ năng xử lý tình huống nghề nghiệp và chưa quen với môi trường làm việc thực tế, dẫn đến khó khăn trong quá trình tìm kiếm việc làm hoặc thích ứng với công việc. Nguyên nhân của thực trạng này đến từ nhiều phía: chương trình đào tạo còn nặng lý thuyết, thiếu cập nhật xu hướng nghề nghiệp mới; thời lượng và điều kiện thực hành còn hạn chế; đội ngũ giảng viên chưa được tiếp cận đầy đủ với thực tế nghề nghiệp; đồng thời mối liên hệ giữa nhà trường và doanh nghiệp chưa thực sự chặt chẽ. Trong khi đó, yêu

cầu của doanh nghiệp đối với lao động ngày càng khắt khe, đòi hỏi người học phải không chỉ vững chuyên môn mà còn thành thạo kỹ năng nghề, tác phong chuyên nghiệp và khả năng thích ứng nhanh.

Trước thực trạng đó, việc tăng cường gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn trong giáo dục chế biến món ăn không chỉ là yêu cầu khách quan, mà còn là yếu tố mang tính chiến lược, quyết định chất lượng đào tạo và năng lực cạnh tranh của người học trong thị trường lao động. Gắn kết hiệu quả sẽ giúp rút ngắn khoảng cách giữa “học” và “hành”, giữa “trường học” và “nhà bếp”, đồng thời mở rộng không gian học tập từ lớp học sang môi trường thực tế như nhà hàng, khách sạn, cơ sở sản xuất thực phẩm.

II. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU

2.1. Khái niệm

Đào tạo nghề là một quá trình giáo dục có mục tiêu rõ ràng nhằm trang bị cho người học những tri thức chuyên môn, kỹ năng thực hành và phẩm chất nghề nghiệp cần thiết để đáp ứng yêu cầu công việc trong một lĩnh vực cụ thể. Đào tạo nghề không chỉ dừng lại ở việc cung cấp kiến thức lý thuyết, mà còn bao gồm việc rèn luyện kỹ năng, thói quen làm việc, khả năng thích nghi với môi trường lao động thực tế, từ đó hình thành năng lực nghề nghiệp toàn diện cho người học.

Thực tiễn nghề nghiệp được hiểu là các hoạt

động cụ thể diễn ra trong môi trường làm việc thật, nơi người lao động áp dụng kiến thức, kỹ năng để giải quyết các vấn đề thực tế trong công việc. Thực tiễn nghề nghiệp bao gồm các quy trình sản xuất, tổ chức lao động, giao tiếp trong môi trường làm việc, xử lý tình huống nghề nghiệp và các yếu tố văn hóa, đạo đức nghề nghiệp đi kèm.

Gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn là một định hướng giáo dục nhằm thiết lập mối liên hệ chặt chẽ, hai chiều giữa hoạt động đào tạo trong nhà trường và nhu cầu thực tế của thị trường lao động, doanh nghiệp, xã hội. Sự gắn kết này thể hiện qua việc tích hợp các hoạt động thực hành nghề, thực tập, tham quan, học tại doanh nghiệp (on-the-job training), áp dụng mô hình mô phỏng nghề và mời chuyên gia từ thực tế tham gia vào quá trình đào tạo. Mục tiêu cuối cùng là giúp người học phát triển năng lực làm việc thực tế, thích ứng nhanh với công việc sau khi ra trường.

Trong bối cảnh đổi mới giáo dục và hội nhập quốc tế hiện nay, gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn được xem là xu hướng tất yếu, đặc biệt trong giáo dục nghề nghiệp. Đối với lĩnh vực chế biến món ăn – một nghề đòi hỏi cao về kỹ năng tay nghề, sự tỉ mỉ và khả năng sáng tạo – việc đào tạo gắn với thực tiễn càng trở nên quan trọng. Điều này không chỉ giúp người học làm chủ kỹ thuật, mà còn hình thành tư duy nghề, tác phong lao động chuyên nghiệp và năng lực xử lý tình huống trong môi trường làm việc thực tế như bếp ăn công nghiệp, nhà hàng, khách sạn...

2.2. Giải pháp tăng cường gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn trong giáo dục chế biến món ăn

Gắn kết đào tạo với thực tiễn là một quá trình lâu dài, đòi hỏi sự phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường, doanh nghiệp và các chủ thể liên quan. Để giải quyết một cách căn cơ khoảng cách giữa nhà trường và thị trường lao động, đặc biệt trong lĩnh vực chế biến món ăn – nơi kỹ năng thực hành và kinh nghiệm thực tế là yếu tố then chốt – cần triển khai đồng bộ một số giải pháp trọng tâm sau:

2.2.1. Cập nhật và điều chỉnh chương trình đào tạo theo hướng mở, linh hoạt và thực tiễn

Chương trình đào tạo là “xương sống” của quá trình giáo dục nghề nghiệp. Một chương trình hiệu quả cần đáp ứng đồng thời ba tiêu chí: phù hợp với thực tiễn nghề nghiệp, linh hoạt theo nhu cầu người học, và có khả năng cập nhật kịp thời với sự phát triển của ngành nghề. Tuy nhiên, trong thực

tế hiện nay, nhiều chương trình đào tạo nghề chế biến món ăn vẫn mang tính “đóng”, rập khuôn, ít thay đổi, chưa theo kịp yêu cầu của thị trường lao động vốn đang biến động nhanh chóng dưới tác động của hội nhập, công nghệ và thị hiếu tiêu dùng. Việc cập nhật và điều chỉnh chương trình đào tạo theo hướng mở, linh hoạt và thực tiễn là một giải pháp có ý nghĩa chiến lược, quyết định chất lượng đào tạo đầu ra. Vì vậy cần:

Cập nhật nội dung chương trình theo yêu cầu của thị trường lao động: Cần tiến hành khảo sát nhu cầu doanh nghiệp, xu hướng ẩm thực và công nghệ mới để đưa vào chương trình học. Những nội dung về ẩm thực xanh, chế biến món ăn vì sức khỏe, ẩm thực đường phố sáng tạo, thực phẩm chay, bếp không rác thải... nên được đưa vào thành các học phần mới hoặc chuyên đề bổ sung. Đồng thời, cần cập nhật các quy chuẩn nghề nghiệp, tiêu chuẩn kỹ năng quốc gia và quốc tế để đảm bảo người học đáp ứng được cả thị trường trong nước và có khả năng hội nhập quốc tế.

Thiết kế chương trình đào tạo theo hướng mở và linh hoạt: Thay vì chương trình cứng nhắc, nên xây dựng các học phần tự chọn, chuyên đề thực hành mở rộng để người học lựa chọn tùy theo năng lực và định hướng nghề nghiệp. Ví dụ: học phần chuyên sâu về bếp Âu, bếp Nhật, làm bánh, quản lý bếp, pha chế đồ uống... Ứng dụng mô hình học theo mô-đun, mỗi mô-đun tương ứng một năng lực nghề cụ thể, người học có thể tích lũy dần và học theo tiến độ cá nhân. Điều này cũng thuận lợi cho việc liên thông, học suốt đời.

Tăng thời lượng và chất lượng học thực hành, thực tế: Thay vì dành phần lớn thời gian cho lý thuyết, cần điều chỉnh lại tỷ lệ thời gian học, đảm bảo tối thiểu 60% dành cho thực hành và học tại doanh nghiệp; Ngoài các giờ học trên bếp thực hành, cần đưa sinh viên tham quan, thực tập thực tế có giám sát tại nhà hàng, khách sạn, cơ sở sản xuất thực phẩm để củng cố kỹ năng, nâng cao tính thực tiễn; Học sinh cần được tham gia vào các hoạt động nghề nghiệp như tổ chức bữa ăn sự kiện, tiệc buffet, thi kỹ năng chế biến, lên thực đơn cho nhóm khách hàng cụ thể... nhằm phát triển tư duy phục vụ khách thực.

Đổi mới phương pháp thiết kế và đánh giá chương trình: Việc xây dựng chương trình cần có sự tham gia của các bên liên quan: nhà trường, giảng viên, chuyên gia nghề, doanh nghiệp sử

dụng lao động và cả cựu học viên; Quá trình thiết kế chương trình cần lồng ghép các yêu cầu về kỹ năng mềm, thái độ nghề nghiệp, và năng lực khởi nghiệp – những yếu tố ngày càng quan trọng trong bối cảnh nghề bếp không chỉ là làm thuê mà còn là tự tạo việc làm; Hệ thống đánh giá cần chuyển từ đánh giá kiến thức sang đánh giá năng lực nghề nghiệp, tập trung vào khả năng thực hành, giải quyết tình huống và sản phẩm thực tế của người học.

Kết hợp đào tạo truyền thống với công nghệ số: Chương trình nên linh hoạt tích hợp các học phần trực tuyến, đặc biệt là các nội dung lý thuyết, kỹ thuật chế biến mô phỏng, quy trình làm món ăn qua video hướng dẫn; Việc số hóa nội dung học tập không chỉ giúp người học tiếp cận kiến thức mọi lúc, mọi nơi mà còn góp phần xây dựng hệ thống đào tạo mở, tiết kiệm thời gian, chi phí.

2.2.2. Thiết lập và củng cố mối quan hệ hợp tác giữa nhà trường và doanh nghiệp

Để tăng cường và thực chất hóa mối quan hệ giữa nhà trường và doanh nghiệp, cần triển khai các giải pháp cụ thể sau:

Ký kết các thỏa thuận hợp tác chính thức và lâu dài: Nhà trường cần chủ động xây dựng biên bản ghi nhớ (MoU) hoặc hợp đồng hợp tác đào tạo với các nhà hàng, khách sạn, cơ sở sản xuất thực phẩm; Nội dung hợp tác không chỉ dừng ở việc “tiếp nhận sinh viên thực tập” mà cần bao gồm cả các hoạt động như: xây dựng chương trình đào tạo, tổ chức hội thảo nghề, tham quan thực tế, hỗ trợ thiết bị, góp ý chuyên môn, đánh giá tay nghề...

Cùng doanh nghiệp xây dựng chương trình và tổ chức đào tạo: Doanh nghiệp nên tham gia vào quá trình thiết kế chương trình đào tạo, góp ý nội dung thực hành để đảm bảo đầu ra sát với yêu cầu thực tế; Có thể triển khai mô hình đào tạo kép (dual training), trong đó thời gian học của sinh viên được chia đều giữa nhà trường và doanh nghiệp (ví dụ 50-50 hoặc 60-40).

Thành lập bộ phận chuyên trách kết nối với doanh nghiệp: Các cơ sở đào tạo nghề cần có bộ phận quan hệ doanh nghiệp hoặc trung tâm hỗ trợ việc làm, có nhiệm vụ duy trì mối quan hệ hợp tác, tìm kiếm đối tác mới, tổ chức hội thảo doanh nghiệp – nhà trường – sinh viên định kỳ.

Mời chuyên gia nghề, đầu bếp trưởng tham gia giảng dạy, hướng dẫn: Doanh nghiệp có thể cử nhân sự nhiều kinh nghiệm tham gia giảng dạy

chuyên đề, huấn luyện kỹ năng tay nghề, hướng dẫn thực hành tại cơ sở đào tạo hoặc tại nơi làm việc; Việc đưa yếu tố “thực chiến” vào bài giảng sẽ giúp sinh viên hiểu rõ hơn tính chất công việc và yêu cầu chuyên môn, từ đó nâng cao năng lực thực hành.

Thực hiện đánh giá tay nghề song phương: Việc đánh giá kết quả học tập, thực hành nghề nên có sự tham gia của cả giảng viên nhà trường và người hướng dẫn tại doanh nghiệp để đảm bảo tính khách quan, thực tế và sát với chuẩn đầu ra nghề nghiệp.

Chính sách khuyến khích doanh nghiệp đồng hành cùng đào tạo: Cơ quan quản lý giáo dục cần xây dựng cơ chế ưu đãi, như giảm thuế, quảng bá thương hiệu, ghi nhận danh hiệu doanh nghiệp đào tạo tốt... để khuyến khích các doanh nghiệp tích cực tham gia quá trình đào tạo nghề.

2.2.3. Hiện đại hóa cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ dạy học thực hành

Cơ sở vật chất và trang thiết bị dạy học là yếu tố vật chất nền tảng, có ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả giảng dạy, đặc biệt trong các ngành nghề mang tính thực hành cao như chế biến món ăn. Trong giáo dục nghề nghiệp, nếu chương trình đào tạo là “xương sống”, thì trang thiết bị dạy học chính là “bàn tay và đôi chân” giúp chương trình đó vận hành một cách sống động và hiệu quả. Một chương trình dù hiện đại đến đâu, nếu không có thiết bị, không gian thực hành tương ứng thì cũng không thể đào tạo được người lao động thành thạo kỹ năng, quen tay nghề và sẵn sàng cho công việc thực tế.

Đầu tư xây dựng hệ thống bếp thực hành đạt chuẩn: Cần trang bị đầy đủ các khu vực chức năng: sơ chế, nấu nướng, trang trí, thử nghiệm, bảo quản và xử lý chất thải; Bếp thực hành phải có đầy đủ các dụng cụ bếp thông dụng, thiết bị điện – gas đảm bảo an toàn, đồng thời phù hợp với bếp truyền thống và hiện đại (bếp Á, bếp Âu, bếp công nghiệp); Bố trí không gian làm việc nhóm, bếp đơn, bếp đôi để học viên luyện tập cá nhân và phối hợp nhóm, đúng với đặc thù nghề.

Thiết lập mô hình nhà hàng, căng tin mô phỏng trong nhà trường: Tổ chức các “nhà hàng thực tập” ngay trong khuôn viên trường để học viên trải nghiệm đầy đủ quy trình từ đặt món, phục vụ, chế biến, ra món đến quản lý vận hành; Mô hình này không chỉ là không gian thực hành mà còn

là nơi đánh giá kết quả học tập thông qua dự án thực tế.

Ứng dụng công nghệ số vào thực hành nghề: Tích hợp mô hình mô phỏng số (AR/VR) để hướng dẫn thao tác kỹ thuật, xử lý quy trình nấu ăn ảo trước khi thực hành thật; Xây dựng thư viện học liệu số: video hướng dẫn kỹ thuật chế biến, thực đơn mẫu, mô phỏng các lỗi thường gặp và cách xử lý; Áp dụng phần mềm quản lý bếp, tính định mức nguyên liệu, kiểm kê hàng hóa... để giảng dạy kỹ năng quản trị bếp hiện đại.

Tăng cường thiết bị cá nhân hóa cho người học: Mỗi học viên nên có bộ dụng cụ cá nhân để thực hành kỹ năng dao thớt, cân định lượng, thiết bị đo nhiệt độ, đồng phục nghề nghiệp đầy đủ; Đảm bảo người học được thực hành trực tiếp thay vì “quan sát người khác làm” do thiếu thiết bị hoặc không gian.

Hợp tác với doanh nghiệp trong đầu tư cơ sở vật chất: Mời gọi doanh nghiệp tham gia tài trợ thiết bị, công nghệ, nguyên liệu thực hành; hỗ trợ

kỹ thuật vận hành hoặc mở lớp đào tạo tại doanh nghiệp; Một số doanh nghiệp có thể đầu tư chung với nhà trường thông qua mô hình “trường trong doanh nghiệp” – nơi người học vừa được đào tạo vừa có cơ hội thực hành tại chỗ.

III. KẾT LUẬN

Gắn kết giữa đào tạo và thực tiễn là yếu tố cốt lõi nhằm nâng cao chất lượng giáo dục nghề nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn. Việc cập nhật chương trình đào tạo theo hướng mở và thực tiễn, hiện đại hóa cơ sở vật chất, phát triển đội ngũ giảng viên gắn với thực hành nghề, và tăng cường hợp tác giữa nhà trường với doanh nghiệp sẽ tạo ra môi trường học tập hiệu quả, đáp ứng sát yêu cầu của thị trường lao động. Để làm được điều này, cần sự phối hợp đồng bộ từ các cơ sở đào tạo, doanh nghiệp và cơ quan quản lý giáo dục, hướng đến mục tiêu đào tạo ra đội ngũ lao động có kỹ năng nghề vững vàng, thích ứng tốt và sẵn sàng hội nhập.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội (2023). *Báo cáo tổng kết giáo dục nghề nghiệp toàn quốc*.
2. Nguyễn Thị Mai (2022). “*Đổi mới đào tạo nghề chế biến món ăn theo hướng gắn với thực tiễn*”, Tạp chí Giáo dục Nghề nghiệp và Việc làm, số 6, tr. 15–20.
3. Trần Văn Cường (2021). “*Vai trò của doanh nghiệp trong giáo dục nghề nghiệp hiện nay*”, Tạp chí Khoa học Quản lý Giáo dục, số 3, tr. 47–52.
4. Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp (2020). *Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo theo mô-đun nghề chế biến món ăn*.