**CHUẨN ĐẦU RA**

**Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng**

**Tên nghề đào tạo**

- Tiếng Việt: Kỹ thuật chế biến món ăn

- Tiếng Anh: Cooking techniques

**Mã nghề:** 6810207

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

Sau khi tốt nghiệp người học đạt được các chuẩn đầu ra như sau:

**1. Về kiến thức**

1.1. Kiến thức chính trị, đạo đức; thể chất và quốc phòng

*a) Chính trị, đạo đức:*

- Hiểu biết kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin; tư tưởng Hồ Chí Minh và Hiến pháp, Pháp luật nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

- Hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp của địa phương, khu vực, vùng, miền;

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỷ mỷ chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các nhà máy, xí nghiệp sản xuất hoặc công ty kinh doanh về lĩnh vực cơ khí;

- Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp;

- Có thói quen lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh phù hợp với phong tục, tập quán và truyền thống văn hóa dân tộc;

- Có trách nhiệm, thái độ ứng xử, giải quyết vấn đề nghiệp vụ hợp lý;

- Có tinh thần hợp tác nhóm tốt, chủ động thực hiện công việc được giao và có tác phong công nghiệp;

- Chấp hành nghiêm quy định về bảo hộ lao động và an toàn lao động;

- Luôn có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng nhu cầu của công việc.

*b) Thể chất, quốc phòng:*

- Đủ sức khỏe để làm việc lâu dài trong điều kiện năng động của các xí nghiệp công nghiệp;

- Hiểu biết về các phương pháp rèn luyện thể chất, ý thức xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

- Hiểu biết những kiến thức, kỹ năng cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng - An ninh;

- Có ý thức tổ chức kỹ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.2. Kiến thức chuyên môn của nghề đào tạo:

- Trình bày vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận chế biến món ăn;

- Trình bày các mối quan hệ giữa bộ phận chế biến món ăn với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của các chức danh trong bộ phận chế biến món ăn;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản của nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, tổng luận chế biến, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ nhà hàng, quy trình chung chế biến món ăn, chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu; kỹ thuật trang trí cắm hoa;

- Trình bày những kiến thức về quản trị: quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn, quản trị nguyên liệu, vật liệu và năng lượng, quản trị chi phí và giá thành sản xuất chế biến, quản trị chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP.

1.3. Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.

1.4. Có kiến thức thực tế về quản lý, nguyên tắc và phương pháp lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát, đánh giá các quá trình thực hiện trong phạm vi của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

**2. Về kỹ năng**

2.1. Kỹ năng chuyên môn, năng lực thực hành nghề nghiệp: Đạt bậc 3/5 của Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, với những kỹ năng cụ thể:

- Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến;

- Xây dựng các loại thực đơn trong nhà hàng;

- Xây dựng thực đơn dinh dưỡng phù hợp với đối tượng;

- Chế biến các món ăn Á, Âu;

- Chế biến các loại bánh Á, Âu;

- Chế biến các loại sốt Á, Âu;

- Lập kế hoạch tác nghiệp;

- Hạch toán định mức các chi phí trong chế biến món ăn;

- Kỹ năng bán hàng.

2.2. Có năng lực thực hiện các kỹ năng thiết yếu, bao gồm: Kỹ năng giao tiếp, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng xử lý tình huống, kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng xử lý thông tin, kỹ năng nhận thức, kỹ năng quan sát, kỹ năng đánh giá, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng ứng dụng thực tế, kỹ năng phân tích, kỹ năng kiên trì.

2.3. Có trình độ ngoại ngữ Bậc 2 (A2) theo quy định tại Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24/01/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

**3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

**-** Làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc xác định; chịu trách nhiệm cá nhân;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

**4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

- Làm bếp chính trong các nhà hàng, khách sạn;

- Quản lý bếp trong các nhà hàng, khách sạn;

- Nhân viên làm bánh trong các nhà hàng, khách sạn;

- Mở quán ăn.

**5. Khả năng học tập và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

- Có khả năng học tập, nghiên cứu khoa học nâng cao trình độ về chuyên ngành;

- Đủ năng lực học lên trình độ cao hơn, liên thông lên đại học cùng chuyên ngành hoặc các chuyên ngành gần./.