**CHUẨN ĐẦU RA**

**Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp**

**Tên nghề đào tạo**

- Tiếng Việt: Kỹ thuật chế biến món ăn

- Tiếng Anh: Cooking techniques

**Mã nghề:** 5810207

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

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;

- Nắm được cơ bản quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam và thực hiện trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân;

- Có ý thức nghề nghiệp, kiến thức cộng đồng và tác phong làm việc công nghiệp; có lối sống lành mạnh phù hợp với phong tục tập quán và truyền thống văn hoá dân tộc;

- Có trách nhiệm, thái độ ứng xử tốt, giải quyết các vấn đề về nghiệp vụ một cách hợp lý;

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

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

- Thể hiện ý thức tích cực học tập rèn luyện để không ngừng nâng cao trình độ, đạo đức nghề nghiệp, đáp ứng yêu cầu của sản xuất.

*b) Thể chất, quốc phòng:*

- Có kiến thức, kỹ năng về thể dục, thể thao cần thiết;

- Nắm được phương pháp tập luyện nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập và lao động sản xuất;

- Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quốc phòng - An ninh, 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, xây dựng thực đơn, ... 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.

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

**2. Về kỹ năng**

2.1. Kỹ năng chuyên môn, năng lực thực hành nghề nghiệp: Đạt bậc 2/5 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.

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 thông tin, kỹ năng nhận thức, kỹ năng quan sát, kỹ năng ứng dụng thực tế, kỹ năng kiên trì.

2.3. Có trình độ ngoại ngữ Bậc 1 (A1) 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 nhómvà 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**

**-** Nhân viên 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 tự học tập nâng cao trình độ chuyên môn và tiếp thu nhanh công nghệ mới;

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