**QUY ĐỊNH KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP**

**TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP, TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG**

**NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng là ngành, nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại các bếp của khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến như dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh... Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1800 giờ (tương đương 65 tín chỉ).

 2. Kiến thức

- Trình bày được những kiến thức trong phạm vi rộng của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn như: lý thuyết chế biến món ăn, lý thuyết chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật cắt tỉa các loại rau củ quả, quy trình chung chế biến món ăn, chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu, tổng luận chế biến, hạch toán định mức các loại chi phí, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, quản trị bộ phận chế biến món ăn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, kỹ thuật trang trí cắm hoa ...;

- Trình bày những kiến thức tin học và ngoại ngữ, kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

- Trình bày những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn.

3. Kỹ năng

- Thực hiện được các công việc phức tạp trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn để đáp ứng yêu cầu công việc: tỉa được các loại rau củ quả để trang trí, chế biến các món ăn và món tráng miệng Á – Âu cơ bản và nâng cao; xây dựng các loại thực đơn; hạch toán định mức món ăn, lập kế hoạch tác nghiệp;

- Kỹ năng đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi làm việc, kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn cao của nghề Kỹ Thuật Chế Biến Món Ăn trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc;

- Nhận thức và tư duy sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ hiện đại vào công việc; hướng dẫn và giám sát được người khác trong nhóm thực hiện công việc.

4. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

-Đề cao tinh thần trách nhiệm trong công việc và đạo đức nghề;

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;

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

- Khả năng cập nhật kiến thức, sáng tạo trong công việc; học tập ở trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và các kỹ năng nghề;

- Năng lực bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Cao Đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn học sinh sẽ đảm nhận được các vị trí:

- Đầu bếp chính của các bếp chế biến món ăn hoặc chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các nhà hàng, khách sạn;

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

- Tự mở cửa hàng kinh doanh.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.

B - TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1400 giờ (tương đương 50 tín chỉ).

 2. Kiến thức

- Trình bày được những kiến thức cơ bản của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn như: lý thuyết chế biến món ăn, lý thuyết chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật cắt tỉa các loại rau củ quả, quy trình chung chế biến món ăn, chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, cơ cấu nhân sự, chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực ...;

- Trình bày những kiến thức tin học và ngoại ngữ, kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

- Trình bày những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn. *- Kỹ năng:*

- Thực hiện được các công việc trong phạm vi nghề Kỹ thuật chế biến món ăn để đáp ứng yêu cầu công việc: tỉa được các loại rau củ quả để trang trí, chế biến các món ăn và món tráng miệng Á – Âu cơ bản; xây dựng các loại thực đơn;

- Kỹ năng lựa chọn và áp dụng các phương pháp cơ bản, công cụ, tài liệu và thông tin; phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của nghề Kỹ Thuật Chế Biến Món Ăn trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc; đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

4. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

 - Đề cao tinh thần trách nhiệm trong công việc và đạo đức nghề, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Làm việc theo nhóm, hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công

việc đã định sẵn; đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

- Khả năng cập nhật kiến thức, sáng tạo trong công việchọc tập ở trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và các kỹ năng nghề.

- Năng lực bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn học sinh sẽ đảm nhận được các vị trí:

- Nhân viên phụ bếp của các bếp chế biến món ăn hoặc chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các nhà hàng, khách sạn;

- Đầu bếp chính của các bếp chế biến món ăn hoặc chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các nhà hàng, khách sạn;

- Tự mở cửa hàng kinh doanh.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.