

CHUẨN ĐẦU RA

(Ban hành kèm theo Quyết định số 10/QĐ-CDQN ngày 16 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)

1. NGÀNH/NGHỀ ĐÀO TẠO: KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG

2. TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO: Trung cấp (Bậc 4)

3. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH: Tốt nghiệp trung học cơ sở

4. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 2 năm

5. NỘI DUNG CHUẨN ĐẦU RA:

5.1. Kiến thức:

- Mô tả được các loại hình quầy Bar và phân biệt được sự khác nhau của từng loại;
- Giải thích được các nguyên tắc điều hành nhân sự, duy trì chất lượng dịch vụ trong bộ phận pha chế đồ uống;
- Trình bày được các nội quy, quy định của bộ phận pha chế đồ uống;
- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản lý, duy trì cơ sở vật chất, trang thiết bị kỹ thuật;
- Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận pha chế đồ uống trong hoạt động của các loại hình quầy Bar.
- Mô tả được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên phục vụ Pha chế đồ uống, nhân viên phục vụ nhà hàng;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống;
- Phân loại và mô tả được các loại đồ uống không cồn: Đặc điểm, tính chất và nguyên tắc pha chế và phục vụ;
- Phân loại và mô tả được các loại đồ uống có cồn: Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất và nguyên tắc pha chế và phục vụ;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng đồ uống và cách thức đánh giá chất lượng, đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Nhận biết được các tình huống phát sinh và phân tích được nguyên nhân, mức độ của tình huống phát sinh trong pha chế và phục vụ đồ uống. Vận dụng được những kiến thức chuyên môn đã học giải thích và xử lý hiệu quả các tình huống phát sinh;
- Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, phòng chống, xử lý cháy nổ và sơ cấp cứu ban đầu. Giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng nói chung và bộ phận pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;
- Trình bày được các kiến thức hỗ trợ nghề nghiệp như: Xây dựng thực đơn và danh mục đồ uống, văn hóa ẩm thực, Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm...;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

5.2. Kỹ năng:

- Sắp xếp được các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;
- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar;



- Sắp xếp, trưng bày được đồ uống và các nguyên vật liệu pha chế;
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không còn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;
- Phân loại, nhận biết được các loại rượu thông qua màu sắc và mùi vị;
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn theo đúng định lượng, đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;
- Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn;
- Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được quy trình phục vụ khách ăn uống tại nhà hàng;
- Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường đáp ứng nhu cầu;
- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, xử lý, phòng cháy, chữa cháy, trong quá trình pha chế và phục vụ đồ uống;
- Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;
- Xây dựng được các danh mục đồ uống phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

5.3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm

- Tuyệt đối chấp hành đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam Xã hội chủ nghĩa;
- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;
- Trung thực, đề cao lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần trách nhiệm trong công việc; có đủ sức khỏe để đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp;
- Có khả năng độc lập thực hiện các công việc trong phạm vi công việc được đào tạo và phạm vi trách nhiệm được quy định;
- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;
- Có ý thức cập nhật kiến thức thường xuyên, chủ động, sáng tạo trong công việc;
- Có tác phong chuyên nghiệp trong kinh doanh du lịch, thái độ hành vi cẩn thận, nhanh nhẹn, chăm chỉ;
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có tác phong chuyên nghiệp, lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo.

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

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Pha chế đồ uống;
- Phục vụ đồ uống;
- Pha chế và phục vụ đồ uống tại quầy;
- Phục vụ bia và các loại rượu.

5.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

- Khối lượng khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp nghề nghiệp vụ pha chế đồ uống 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.

5.6. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo

[1] Đỗ Minh Triết (2015) – *Giáo trình quản lý bar và thức uống* - NXB Giáo dục Việt Nam.

[2] Lê Thị Nga, Nguyễn Thị Thanh Hải (2008) - *Giáo trình Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar* – NXB Hà Nội.

[3] Nguyễn Xuân Ra (2006) - *Quản lý và Nghiệp vụ Nhà hàng – Bar* - NXB Phụ Nữ.

HIỆU TRƯỞNG



PGS.TS. Vũ Thị Phương Anh

KHOA KINH TẾ - DU LỊCH - PHÁP LUẬT

TRƯỞNG KHOA

Phạm Thị Mai Phương

