**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 PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

**A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG**

**1. Giới thiệu chung về ngành, nghề**

Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ cao đẳng là nghề trực tiếp pha chế và phục vụ các loại đồ uống trong các cơ sở kinh doanh ăn uống với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca, pha chế các loại cà phê giải khát, pha chế các loại thức uống có cồn, không cồn bên cạnh đó còn phục vụ các món ăn, đồ uống, đáp ứng 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 khu vực pha chế và khu vực phục vụ, 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 pha chế và phục vụ đồ uống. 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 kinh doanh

Để hành nghề người lao động phải đáp ứng các 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 phục vụ, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ.

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

**2. Kiến thức**

- Mô tả được các loại hình quầy Bar và phân biệt được sự khác nhau của từng loại;

- 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;

- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như:  du lịch nhà hàng - khách sạn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

- Phân tích được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại bộ phận pha chế đồ uống;

- 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 nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị nhân lực, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị pha chế; vệ sinh khu vực pha chế; quy trình pha chế các loại thức uống có trong thực đơn;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận pha chế và phục vụ thức uống;

- Giải thích được nguyên tắc xây dựng thực đơn và phát triển các loại thức uống mới;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Trình bày được các kiến thức và kỹ năng trong việc: quản lý hoạt động kinh doanh các sản phẩm ăn uống, duy trì chất lượng sản phẩm ăn uống, quản trị cơ sở vật chất, nguồn nhân lực;

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình pha chế thức uống;

- Nắm vững nguyên tắc xử lý các tình huống khi có sự cố hoả hoạn và sơ cấp cứu ban đầu;

- 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.

**3. 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 cồn 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;

- 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;

- 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;

- Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

- Điều hành, giám sát được các tiêu chuẩn và quy trình pha chế, phục vụ;

- Điều hành nhân sự bộ phận Pha chế đồ uống;

- Điều hành, giám sát được vật tư hàng hóa của bộ phận Pha chế đồ uống;

- Điều hành được các tiêu chuẩn chất lượng của bộ phận Pha chế đồ uống;

- Quản lý, giám sát thời gian làm việc hiệu quả của nhân viên;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên trực tiếp, gián tiếp trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Tổ chức điều hành và duy trì sản xuất, kinh doanh tại quầy Bar, quán đồ uống;

- Xây dựng được các danh mục đồ uống phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

- Phối hợp tốt với các bộ phận khác trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận hoặc kế hoạch chung trong bộ phận nhà hàng như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức phục vụ tiệc, sự kiện;

- Dự thảo được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản thông dụng, soạn thảo được một số loại hợp đồng như hợp đồng phục vụ ăn uống cho khách hàng;

- Đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống từ đó có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

**4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- 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 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 có tác phong chuyên nghiệp, lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo.

**5. Vị trí việc làm 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;

- Giám sát quầy Bar;

- Giám sát quán đồ uống;

- Điều hành quầy Bar;

- Điều hành quán đồ uống.

**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 pha chế đồ uống 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 pha chế đồ uống trình độ trung cấp là ngành, nghề trực tiếp pha chế và phục vụ các loại đồ uống trong quán đồ uống, quầy bar với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca, pha chế các loại cà phê giải khát, pha chế các loại thức uống có cồn, không cồn bên cạnh đó còn phục vụ các loại đồ uống, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại khu vực pha chế và khu vực phục vụ, đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng sản phẩm, an toàn, an ninh, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề pha chế đồ uống ngoài nắm vững những kiến thức chuyên môn thì cần phải được trang bị đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ cho quá trình pha chế và phục vụ đồ uống. 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 kinh doanh.

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

**2. 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;

- 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 bổ trợ nghề nghiệp như: Xây dựng thực đơn và danh mục đồ uống, văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn vệ sinh 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.

**3. 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 cồn 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;

- 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 công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- 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;

**4. Mức độ tự chủ và 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 có tác phong chuyên nghiệp, lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo.

**5. Vị trí việc làm 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.

**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 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.