

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 486/QĐ-CDVHNT ngày 11 tháng 06 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật Nghệ An)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Trình độ đào tạo: Dạy nghề dưới 3 tháng

Đối tượng tuyển sinh: Người học có sức khỏe, độ tuổi từ 15 tuổi trở lên, có nhu cầu học nghề.

Số lượng môn học đào tạo: 03

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Chứng chỉ đào tạo

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp:

1.1. Kiến thức:

- Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật pha chế đồ uống như: nghiệp vụ pha chế đồ uống có cồn và không có cồn, văn hóa ẩm thực.

- Người học hiểu được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận Pha chế đồ uống trong hoạt động của quầy bar độc lập, nhà hàng, khách sạn, các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, 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.

- Hiểu biết và có kiến thức về an toàn, vệ sinh lao động đối với công việc, vị trí làm việc và nơi làm việc

1.2. Kỹ năng:

- Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng pha chế đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;



- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar, sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc, sắp xếp, trưng bày đồ uống và các nguyên liệu pha chế theo nhóm, pha chế và phục vụ các loại đồ uống không còn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật.

- Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc ở mức độ cơ bản;

- Người học làm được các công việc đơn giản hoặc công việc có tính lặp lại trong kỹ thuật pha chế đồ uống và các kỹ năng cần thiết khác tương thích với nghề.

1.3. Thái độ nghề nghiệp:

- Có trách nhiệm đối với sản phẩm mình làm ra, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm cho người sử dụng sản phẩm:

- Có ý thức tiết kiệm vật tư, bảo vệ môi trường, phát triển sản xuất theo hướng bền vững.

1.4. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Học viên tự tin trong pha chế và có thể sáng tạo ra các loại thức uống mới dựa trên nguyên tắc pha chế đã được hướng dẫn.

- Có khả năng tiếp nhận, ghi chép và chuyển thông tin theo yêu cầu trong quá trình pha chế đồ uống; biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với công việc ở các vị trí làm việc xung quanh hoặc công việc có liên quan; chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc, đồ uống do mình pha chế.

- Học viên có khả năng tìm việc làm và tự tạo việc làm cho mình hoặc có thể học trình độ cao hơn để trở thành chuyên viên pha chế chuyên nghiệp.

2. Cơ hội việc làm:

Sau khi hoàn thành khóa học học viên có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương công việc pha chế tại Quầy bar và các công việc khác tại bộ phận pha chế tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

II. THỜI GIAN CỦA KHOÁ HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian đào tạo: 2 tháng
- Thời gian học tập: 08 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 135 giờ
- Thời gian ôn thi tốt nghiệp: 04 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu: 135 giờ

- Thời gian học lý thuyết: 35 giờ
- Thời gian học thực hành: 100 giờ

III. DANH MỤC MÔN HỌC/MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI :

Mã MH	Tên môn học	Thời gian học tập (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH01	Lý thuyết nghề pha chế đồ uống	15	15		
MĐ02	Kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn	58	10	48	
MĐ03	Kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn	58	10	48	
	Ôn tập và thi cuối khóa	04			04
	Tổng cộng	139	35	96	04

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC/MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

(Nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)



V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ TRÌNH ĐỘ DƯỚI 3 THÁNG

1. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết nghề	Vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 30 phút
2	Kỹ thuật pha chế đồ uống	Thực hành	Không quá 120 phút

2. Phương pháp và thang điểm đánh giá:

Điểm các môn thi tốt nghiệp được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân

3. Điều kiện tốt nghiệp:

Người học đảm bảo các điều kiện sau: Tham dự ít nhất 80% thời gian học tập toàn khóa và điểm của mỗi môn thi tốt nghiệp đạt từ 5.0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

4. Các chú ý khác:

- Nên tổ chức lớp học vào thời điểm phù hợp;
- Trong quá trình tổ chức lớp học, cần mời thêm chuyên gia hoặc người có kinh nghiệm tham gia giảng dạy, hướng dẫn để chia sẻ kinh nghiệm với người học.

Vinh, ngày 11 tháng 06 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

★ **ThS Lê Vũ Anh**