

**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH NHA TRANG**

**QUY ĐỊNH KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU
VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC
SAU KHI TỐT NGHIỆP
(GỌI TẮT LÀ CHUẨN ĐẦU RA)**

TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP

NGÀNH/NGHỀ: KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU, CỦ, QUẢ

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /2017/QĐ-CĐDLNT
ngày / /2017 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Nha Trang)*

Khánh Hòa, tháng năm 2017

QUY ĐỊNH
KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC
MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU, CỦ, QUẢ
TRÌNH ĐỘ: SƠ CẤP

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Chương trình sơ cấp cung cấp cho học viên đầy đủ cách trang trí món ăn sao cho hấp dẫn và đẹp mắt, lôi cuốn thực khách. Một người đầu bếp giỏi không thể không có năng khiếu nghệ thuật cắt tỉa rau củ quả, chính vì thế mà hầu hết học viên đang theo lớp học cắt tỉa để đáp ứng với yêu cầu công việc thực tế của học viên trong và ngoài doanh nghiệp. Với đội ngũ giáo viên giàu kinh nghiệm cả về lý thuyết lẫn thực hành nhằm truyền lại những kiến thức bổ ích cho các học viên trong nghề tương lai.

Khối lượng kiến thức, kỹ năng tối thiểu đối với trình độ sơ cấp là 03 (ba) mô - đun đào tạo, với thời gian thực học tối thiểu là 300 giờ, được thực hiện từ 03 (ba) tháng đến dưới 01 (một) năm học.

2. Kiến thức

+ Trình bày được mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của kỹ thuật cắt thái – tỉa hoa trang trí.

+ Mô tả được quy trình tỉa hình phẳng, hình khối.

3. Kỹ năng

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và nâng cao về cắt thái, tỉa hoa trang trí.

+ Cắt thái được các hình dạng cơ bản và nâng cao.

+ Tỉa được các dạng hoa phẳng, hoa khối cơ bản và nâng cao.

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

+ Khéo léo, tỉ mỉ, cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình cắt thái, tỉa hoa trang trí

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối chủ trương, chính sách của Đảng và nhà nước. Yêu nước, 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 sức khỏe để đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp;

+ Có tinh thần kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;

6. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Sơ cấp nghề, người học nghề trực tiếp tham gia phục vụ công việc chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách

sản, cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Người học có năng lực để theo học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

7. 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 cắt tỉa rau, củ, quả trình độ sơ 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.

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU VÀ YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC CHO TỪNG VỊ TRÍ VIỆC LÀM

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu cơ bản tại các vị trí việc làm của ngành, nghề là cắt tỉa rau, củ, quả trong nhà hàng, khách sạn.

Tên vị trí việc làm: Cắt tỉa rau, củ, quả

1. Mô tả vị trí làm việc

- Mô tả: là nhân viên Cắt tỉa rau, củ, quả tại quầy Buffer, quầy hoa quả tráng miệng, Salad tại Bếp. Thực hiện các yêu cầu của người quản lý... trong khách sạn từ 1- 4 sao

- Phạm vi: Làm nhân cắt tỉa rau, củ, quả tại các bếp độc lập hoặc tại bếp trong khách sạn từ 1 – 4 sao

1. Kiến thức:

+ Trình bày được mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của kỹ thuật cắt thái – tỉa hoa trang trí.

+ Mô tả được quy trình tỉa hình phẳng, hình khối.

2. Kỹ năng:

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và nâng cao về cắt thái, tỉa hoa trang trí.

+ Cắt thái được các hình dạng cơ bản và nâng cao.

+ Tỉa được các dạng hoa phẳng, hoa khối cơ bản và nâng cao.

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

+ Khéo léo, tỉ mỉ, cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình cắt thái, tỉa hoa trang trí

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối chủ trương, chính sách của Đảng và nhà nước. Yêu nước, 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 sức khỏe để đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp;

+ Có tinh thần kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;

4. Các năng lực của vị trí việc làm:

STT	TÊN NĂNG LỰC	BẬC (theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia)				
		Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
1. CÁC NĂNG LỰC CƠ BẢN						

1.1	Vận dụng lý luận chính trị vào hoạt động du lịch		X			
1.2	Vận dụng kiến thức pháp luật trong hoạt động du lịch		X			
1.3	Rèn luyện thể chất		X			
2. CÁC NĂNG LỰC CHUNG						
2.1	Nhập môn Du lịch học		X			
2.2	Nhận biết tâm lý khách du lịch và thực hiện giao tiếp		X			
3. CÁC NĂNG LỰC CHUYÊN MÔN						
3.1	Tổng quan về Du lịch	X				
3.2	Giới thiệu kỹ thuật cắt, tĩa rau, củ, quả, trang trí món ăn - An toàn thực phẩm		X			
3.3	Kỹ thuật cắt tĩa, tạo hình trang trí món ăn	X				
3.4	Thực tập thực tế ngoài doanh nghiệp		X			

4. Yêu cầu kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm cho từng năng lực

a) Các năng lực cơ bản

(1) Vận dụng lý luận chính trị vào hoạt động du lịch:

- Yêu cầu kiến thức
 - + Có kiến thức cơ bản về các kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác- Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối của Đảng CSVN.
- Yêu cầu kỹ năng
 - + Vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức tốt và năng lực hoàn thành nhiệm vụ, góp phần thắng lợi sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
 - + Trung thực, kiên trì, ý thức trách nhiệm của bản thân để tốt đường lối của Đảng, pháp luật Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.
 - + Nhận thức được đường lối của đảng, pháp luật Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

(2) Vận dụng kiến thức pháp luật trong hoạt động du lịch

- Yêu cầu kiến thức
 - + Có kiến thức cơ bản về những chủ trương chính sách Nhà Nước
 - + Liệt kê được các quy định pháp luật Việt Nam
 - + Phân biệt được tính hợp pháp và không hợp pháp của các hành vi

- Yêu cầu kỹ năng
- + Sử dụng các quy định của pháp luật vào đời sống và môi trường làm việc.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Trung thực, kiên trì, ý thức trách nhiệm của bản thân để tốt các quy định của pháp luật
- + Thể hiện ý thức công dân, tôn trọng pháp luật, làm việc theo hiến pháp và pháp luật.
- + Nhận thức được đường lối của đảng, pháp luật Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

+ Nghiêm túc, tin tưởng, tuân thủ quy định của pháp luật

(3) Rèn luyện thể chất

- Yêu cầu kiến thức
- + Có kiến thức cơ bản về vị trí, ý nghĩa, tác dụng của Giáo dục thể chất đối với sức khỏe con người, - Có kiến thức cơ bản về các yêu cầu về sức khỏe đối với lĩnh vực hướng dẫn du lịch.
- Yêu cầu kỹ năng
- + Thực hiện các thao tác vận động cơ bản đúng yêu cầu kỹ thuật;
- + Thực hiện được một số kỹ thuật chạy cự ly trung bình, cự ly ngắn; nhảy cao, nhảy xa...
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm:
- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc tập luyện thể dục thể thao phù hợp với điều kiện và thể trạng sức khỏe của bản thân.
- + Chủ động tập luyện thể dục thể thao phù hợp với điều kiện và thể trạng sức khỏe của bản thân.

b) Các năng lực chung

(1). Nhập môn Du lịch học

- Yêu cầu kiến thức
- + Có kiến thức cơ bản về khái niệm về du lịch và du khách;
- + Có kiến thức cơ bản về ảnh hưởng của yếu tố thời gian và không gian đến du lịch;
- + Có kiến thức cơ bản về các giai đoạn hình thành và phát triển du lịch trên thế giới và ở Việt Nam;
- + Có kiến thức cơ bản về động cơ du lịch, các thuyết về động cơ du lịch;
- + Liệt kê được các loại hình du lịch theo các căn cứ;
- + Có kiến thức cơ bản về tính thời vụ trong du lịch;
- + Có kiến thức cơ bản về ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động và kinh doanh du lịch;
- + Có kiến thức cơ bản về mối tương tác giữa du lịch với xã hội, văn hóa, môi trường, kinh tế, hòa bình chính trị và ngược lại;

- + Liệt kê được vai trò, nhiệm vụ của người làm du lịch;
- + Mô tả được mô hình của một số ngành du lịch trên thế giới như: Thái Lan, Philippines, Singapore, Hoa Kỳ.
- + Liệt kê được các tổ chức du lịch trên thế giới.
- Yêu cầu kỹ năng
- + Đề xuất được các giải pháp nhằm hạn chế tính thời vụ trong du lịch;
- + Vận dụng được vào trong công việc và cuộc sống.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Thái độ học tập tốt. Tập trung lắng nghe giảng và chủ động xây dựng bài;
- + Chủ động trong học tập, hỗ trợ nhau khi cần thiết;
- + Có tinh thần làm việc nhóm và làm việc độc lập;
- + Đại diện nhóm để trình bày và phản biện được các vấn đề liên quan đến phát vấn của các nhóm khác;
- + Lưu trữ thông tin và hồ sơ khách hàng khoa học, logic;
- + Hình thành cho người học ý thức tự giác, tự chủ trong công việc;
- + Xây dựng cho người học nâng cao trách nhiệm của bản thân trước việc học tập và công việc.

(2). Nhận biết tâm lý khách du lịch và thực hiện giao tiếp

- Yêu cầu kiến thức
- + Có kiến thức cơ bản về kiến thức cơ bản và chuyên sâu về tâm lý khách hàng
- + Có kiến thức cơ bản về các đặc điểm tâm lý chung của du khách và thuật ngữ trong du lịch
- + Có kiến thức cơ bản về bản chất, hiện tượng tâm lý khách hàng, hành vi người tiêu dùng du lịch
- + Mô tả được các kỹ năng: nói – viết – lắng nghe - ứng xử.
- + Vận dụng các phương tiện và hình thức giao tiếp để giao tiếp với khách hàng đa văn hóa
- + Vận dụng những kiến thức cơ bản của các hiện tượng tâm lý trong quá trình giao tiếp với khách.
- Yêu cầu về mặt kỹ năng
- + Nhận diện được tâm lý khách hàng
- + Sử dụng cơ bản các kỹ năng nói – viết – lắng nghe - ứng xử
- + Sử dụng phương pháp nghiên cứu tâm lý khách du lịch
- + Giao tiếp cơ bản được với khách du lịch tránh các lỗi giao tiếp thường gặp trong phục vụ du lịch.
- Mức độ tự chủ và trách nhiệm
- + Nghiêm túc, chân thành, tự tin trong giao tiếp
- + Tôn trọng, biết lắng nghe

c) Các năng lực chuyên môn

(1). Tổng quan về Du lịch

- Kiến thức:

Trình bày một số khái niệm cơ bản về du lịch, quá trình hình thành và phát triển của du lịch, các tổ chức du lịch, điều kiện phát triển du lịch, mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác, kiến thức cơ bản về lao động trong ngành du lịch.

- Kỹ năng:

+ Xác định được vai trò của các cơ sở dịch vụ du lịch và phân loại các cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch.

+ Xác định vai trò của du lịch đối với kinh tế, văn hóa - xã hội và môi trường

+ Liệt kê các điều kiện phát triển du lịch

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm cá nhân

+ Góp phần hình thành ý thức dịch vụ và lòng yêu nghề của người lao động trong ngành du lịch.

(2). Giới thiệu kỹ thuật cắt tóc, tỉa hoa, trang trí món ăn – An toàn thực phẩm

- Kiến thức

+ Trình bày được khái niệm, vai trò, nguyên tắc của cắt tóc, trang trí.

+ Liệt kê được các yêu cầu kỹ thuật của cắt tóc, trang trí

+ Phân biệt được các loại hình cắt tóc, trang trí

+ Trình bày được an toàn sử dụng dao, vệ sinh trong cắt tóc, trang trí

+ Vận dụng được kiến thức vào việc lựa chọn, sử dụng và bảo quản nguyên liệu.

+ Mô tả được quy trình chung của các loại hình cắt tóc, trang trí.

+ Diễn giải được các đặc điểm kỹ thuật cắt tóc, trang trí.

+ Ứng dụng các sản phẩm cắt tóc trong trình bày món ăn.

- Kỹ năng

+ Lựa chọn được dụng cụ, vật liệu và nguyên liệu sử dụng trong cắt tóc, trang trí.

+ Cắt tóc được các sản phẩm theo đúng quy trình, đảm bảo về yêu cầu kỹ thuật, an toàn và vệ sinh.

+ Trình bày sản phẩm theo đúng quy trình đảm bảo tính thẩm mỹ và sáng tạo.

+ Bảo quản được các sản phẩm cắt tóc, trang trí.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản chung;

+ Làm việc độc lập và hợp tác tích cực với đồng nghiệp;

- + Có đạo đức nghề nghiệp.
- + Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Kiên trì, cẩn thận, sáng tạo trong học tập và rèn luyện, không ngừng nâng cao trình độ chuyên môn.
- + Tiết kiệm nguyên liệu, đảm bảo an toàn trong học tập và công việc.

(3). Kỹ thuật cắt tỉa, tạo hình, trang trí món ăn

Kiến thức

- + Trình bày được khái niệm, vai trò, nguyên tắc của cắt tỉa, trang trí.
- + Liệt kê được các yêu cầu kỹ thuật của cắt tỉa, trang trí
- + Phân biệt được các loại hình cắt tỉa, trang trí
- + Trình bày được an toàn sử dụng dao, vệ sinh trong cắt tỉa, trang trí
- + Vận dụng được kiến thức vào việc lựa chọn, sử dụng và bảo quản nguyên liệu.
- + Mô tả được quy trình chung của các loại hình cắt tỉa, trang trí.
- + Diễn giải được các đặc điểm kỹ thuật cắt tỉa, trang trí.
- + Ứng dụng các sản phẩm cắt tỉa trong trình bày món ăn.

Kỹ năng

- + Lựa chọn được dụng cụ, vật liệu và nguyên liệu sử dụng trong cắt tỉa, trang trí.
- + Cắt tỉa được các sản phẩm theo đúng quy trình, đảm bảo về yêu cầu kỹ thuật, an toàn và vệ sinh.
- + Trình bày sản phẩm theo đúng quy trình đảm bảo tính thẩm mỹ và sáng tạo.

- + Bảo quản được các sản phẩm cắt tỉa, trang trí.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản chung;
- + Làm việc độc lập và hợp tác tích cực với đồng nghiệp;
- + Có đạo đức nghề nghiệp.
- + Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Kiên trì, cẩn thận, sáng tạo trong học tập và rèn luyện, không ngừng nâng cao trình độ chuyên môn.
- + Tiết kiệm nguyên liệu, đảm bảo an toàn trong học tập và công việc.

(4). Thực tập thực tế ngoài doanh nghiệp