

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy- Niên chế

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương;

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: 2.430 giờ (tương đương 92 tín chỉ).

2. Kiến thức:

- Trình bày và giải thích được một số yêu cầu về chất lượng nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh, an toàn trong quá trình cắt tía và chế biến;
- Mô tả được qui trình chế biến các món ăn Việt Nam, Âu, Á, các loại đồ uống thông dụng, các món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản...
- Mô tả được quy trình cắt tía các loại củ, quả.
- Định rõ được các bước trong quy trình xây dựng khẩu phần ăn hợp lý và thực đơn bữa ăn thường, bữa ăn tiệc.
- Phân biệt được các loại chi phí, định mức chi phí, các loại giá và các loại biểu mẫu, sổ sách trong nhà hàng, khách sạn.
- Hiểu và vận dụng được những kiến thức về: đặc điểm, tính chất của các loại hình kinh doanh nhà hàng, khách sạn; giao tiếp- ứng xử với đồng nghiệp, đối tác và khách hàng; ngoại ngữ; tin học vào việc học các môn học, mô đun chuyên môn của ngành.

- Có kiến thức cơ bản về lý luận chính trị, hiểu biết về pháp luật Việt Nam, hiểu biết về an ninh quốc phòng và khả năng tự rèn luyện về thể chất.

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức về quản trị chế biến món ăn bao gồm: Lập kế hoạch; Phân công lao động; Quản lý, sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật, nguyên vật liệu- năng lượng và chi phí, doanh thu, lợi nhuận.

3. Kỹ năng:

- Chế biến được các món ăn Việt Nam, Âu, Á, các đồ uống thông dụng, các món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản...theo đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...;

- Cắt tỉa và trang trí được các món ăn, bữa ăn, bữa tiệc đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật và đẹp mắt, hấp dẫn.

- Xây dựng được khâu phân ăn, thực đơn và dự trữ nguyên liệu cho các món ăn, bữa ăn thường, các bữa ăn tiệc và tự chọn...;

- Tổ chức và điều hành được hoạt động sản xuất, kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống tại các nhà hàng.

- Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến sản phẩm ăn uống;

- Giải quyết được các tình huống phát sinh trong thời gian làm việc;

- Sử dụng tốt phần mềm về quản lý tài sản, hàng hóa, về hóa đơn mua hàng;

- Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 khung năng lực ngoại ngữ của VN

4. Mức độ 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;

- Chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện

- Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng làm việc tại các vị trí:

- Nhân viên sơ chế

- Phụ bếp

- Bếp chính

- Ca trưởng, ca phó

- Tổ trưởng, tổ phó các bộ phận (sơ chế, bếp lạnh, bếp nóng, bếp bánh...)

Hoặc các vị trí cao hơn tùy theo năng lực tại các Nhà hàng, Khách sạn trong nước và quốc tế, các khu nghỉ dưỡng và giải trí cao cấp, các trung tâm hội nghị, hội thảo và các cơ sở dịch vụ ăn uống thuộc các thành phần kinh tế (tư nhân, tập thể, liên doanh...).

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức, 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.

7. Văn bằng cấp sau tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp cao đẳng