

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Kèm theo chương trình đào tạo trình độ Trung cấp của Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật làm bánh

Mã ngành, nghề: 5810210

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính qui

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở

Thời gian đào tạo: 1,5 năm, 3 học kỳ

1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nhân lực trực tiếp chế biến các loại Bánh Á, Âu và món ăn tráng miệng, có năng lực thực hành nghề, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế và có khả năng tự tìm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn. Người học có trình độ lý luận, phẩm chất chính trị, có đạo đức, tư cách tốt, yêu ngành, yêu nghề.

2. Mục tiêu cụ thể:

- *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 Kỹ thuật làm bánh Á, Âu và món ăn tráng miệng; món ăn cơ bản.

+ Mô tả được qui trình Kỹ thuật làm bánh Á, Âu và món ăn tráng miệng; món ăn cơ bản.

+ 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.

- *Kỹ năng:*

+ Chế biến được các loại Bánh Á, Âu và món ăn tráng miệng; các món ăn cơ bản...theo đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...;

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình Kỹ thuật làm bánh và món ăn TM;

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ của VN

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;

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

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

+ Tự tìm và tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

- *Kiến thức pháp luật, phẩm chất chính trị theo quy định chung*

+ Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức, trách nhiệm công dân, văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật.

+ Thực hiện đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước trong hoạt động kinh doanh du lịch.

+ Tuân thủ và thực hiện theo Luật du lịch.

+ Thực hiện nội quy, quy định của doanh nghiệp.

+ Có đạo đức tốt, yêu nghề và lương tâm nghề nghiệp; sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc.

3. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Phụ bếp bánh

- Thợ chính Bếp bánh

- Tổ trưởng, tổ phó bếp bánh

Hoặc các vị trí cao hơn tùy theo năng lực.

2. Khối lượng kiến thức, kỹ năng và thời lượng:

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 1.350 giờ (tương đương 52 tín chỉ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 285 giờ (tương đương 11 tín chỉ), chiếm: 20% của khóa học.

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.065 giờ (tương đương 41 tín chỉ), chiếm 80% của khóa học.

- Khối lượng lý thuyết: 426 giờ. Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 868 giờ

5. Văn bằng cấp sau tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp trung cấp