

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(Kèm theo chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng của
Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng)

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính qui

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

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân lực có năng lực chế biến các loại món ăn Âu, Á cơ bản, một số món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản; 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 làm việc trong khu vực bếp.

+ Mô tả được quy trình chế biến các món ăn Việt Nam, các món ăn Âu, các món bánh và món ăn tráng miệng cơ bản...

+ Mô tả được quy trình cắt tỉa các loại củ, quả và nguyên tắc trang trí trình bày món ăn, bữa ăn, bữa tiệc.

Giải thích được quy trình xây dựng thực đơn chọn món, bữa ăn thường, bữa ăn tiệc.

+ Hiểu và vận dụng được những kiến thức về: đặc điểm, vai trò, cơ cấu của bộ phận bếp trong khách sạn, nhà hàng; 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 và thực tiễn nghề nghiệp.

+ 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 món ăn Việt Nam, món ăn Âu, 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 đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật và đẹp mắt, hấp dẫn.

+ Xây dựng, trình bày và tính được định lượng nguyên liệu cho thực đơn chọn món, thực đơn bữa ăn thường, tiệc Á, Âu phù hợp với nhu cầu khách 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.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Chủ động, độc lập thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn trong bộ phận bếp.

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

+ 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.

- 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 khi tốt nghiệp:

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

- Bếp chính bếp Á;

- Bếp chính bếp Âu;

- Bếp chính bếp Bánh;

- Phụ bếp;

- Nhân viên sơ chế;

7
ƯỠN
NG D
PHO

- Hoặc các vị trí cao hơn như Bếp trưởng Bếp Á, bếp Âu, bếp Bánh 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...*).

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 19
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.470 giờ
- Khối lượng các môn học chung: 225 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 1.215 giờ
- Khối lượng lý thuyết : **337** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.073 giờ
- Thời gian khóa học: 1,5 năm

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

TRƯỜNG
CẤP
CẤP