

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG
(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: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân thực hành kỹ thuật chế biến món ăn có năng lực chế biến và trình bày các loại món ăn Á – Âu từ cơ bản đến nâng cao, các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu; có khả năng quản lý điều hành bộ phận bếp; 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 qui trình chế biến các món ăn Việt Nam, Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Thái Lan, Singapore, 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.

+ 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.

- Kỹ năng:

+ Chế biến được các món ăn Việt Nam, Nhật Bản, Hàn quốc, Trung quốc, Thái lan, Singapore, các 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, bữa tiệc đảm bảo đúng nguyên tắc, đúng quy trình kỹ thuật và đẹp mắt, hấp dẫn.

+ Xây dựng được khẩu phần 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

- *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;

+ 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:



- Nhân viên sơ chế
- Phụ bếp
- Bếp chính bếp Á, bếp Âu, bếp Bánh

- Hoặc các vị trí cao hơn như Bếp trưởng Bếp Á, Âu, 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: 25
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.640 giờ
- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 2.085 giờ bắt buộc và 120 giờ tự chọn.
- Khối lượng lý thuyết : 531 giờ; Thực hành, thực tập, kiểm tra: 2.109 giờ
- Thời gian khóa học: 2,5 năm

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

23