

CHUẨN ĐẦU RA
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
(Ban hành kèm theo Quyết định số ~~12~~ /QĐ-TCD ngày ~~15~~ tháng ~~06~~ năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Xây dựng)

1. Tên nghề đào tạo:

- Tiếng Việt: Kỹ thuật chế biến món ăn
- Tiếng Anh: Cooking technique

2. Trình độ đào tạo: Sơ cấp 1

3. Kiến thức:

Hiểu biết và có kiến thức cơ bản về yêu cầu, tiêu chuẩn đối với từng công việc của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; áp dụng được một số kiến thức nhất định khi thực hiện công việc và có thể tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn.

Hiểu biết và có kiến thức về an toàn, vệ sinh lao động đối với công việc, vị trí làm việc và nơi làm việc.

Có kiến thức chuyên môn để thích ứng tốt với những công việc khác nhau trong lĩnh vực của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Có khả năng ứng dụng kiến thức cơ sở ngành trong nghiên cứu và phân tích các sản phẩm đồng thời khai thác, sử dụng được các phương pháp, công cụ trong thiết kế và đánh giá các sản phẩm nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Nắm bắt và triển khai được các mục tiêu cụ thể:

- Trình bày được kiến thức cơ bản của các môn lý thuyết cơ sở, các mô đun chuyên môn về kỹ thuật chế biến món ăn;

- Mô tả được phương pháp lựa chọn và bảo quản thực phẩm để đạt yêu cầu cảm quan của món ăn;

- Trình bày được cách chế biến món ăn, phương pháp lựa chọn và bảo quản thực phẩm để đạt yêu cầu cảm quan của món ăn;

- Mô tả được phương pháp xây dựng khẩu phần ăn hợp lý về các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm. Vận dụng được các kiến thức nghề Kỹ thuật chế biến món ăn để chế biến các món ăn cho phù hợp với phong tục khẩu vị ăn của mỗi người, mỗi vùng, mỗi miền;

- Trình bày được quy định vệ sinh an toàn thực phẩm hiện hành và các biện pháp bảo quản các dụng cụ trong ngành ăn uống;

- Trình bày được các quy định về an toàn và bảo hộ lao động, nắm vững biện pháp kỹ thuật và thực hiện mọi công việc bảo đảm yêu cầu kỹ thuật quy định theo nội dung và trình độ đào tạo;

- Vận dụng được những kiến thức cơ sở và chuyên môn đã học để giải thích các tình huống kỹ thuật trong lĩnh vực Xếp dỡ cơ giới; ~~10~~

- Có hiểu biết về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc;
- Làm được các công việc đơn giản hoặc công việc có tính lặp lại của nghề và các kỹ năng cần thiết khác tương thích với nghề.

4. Kỹ năng:

Thực hiện được một số công việc của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn đảm bảo kỹ thuật, đúng quy trình và an toàn lao động như:

- Sử dụng thành thạo các loại dụng cụ đồ nghề thông thường và chuyên dùng cho Kỹ thuật chế biến món ăn;
- Sơ chế và chế biến được các món ăn, lựa chọn và bảo quản được thực phẩm. Xây dựng được khẩu phần ăn đảm bảo về chất và lượng;
- Sắp xếp công việc hợp lý, có kỹ năng, kỹ xảo, thao tác chế biến các món ăn ;
- Làm đúng trách nhiệm, nghiêm túc khi thực hiện các quy trình, quy phạm của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Xử lý được các sai phạm nhỏ thường gặp trong quá trình thực hiện công việc;
- Có khả năng sử dụng các công cụ trợ giúp hiện đại ứng dụng vào thực tế sản xuất;
- Có khả năng giải quyết công việc thể hiện bằng việc đưa được phương án hợp lý trong từng trường hợp cụ thể;
- Thực hiện tốt các biện pháp an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, phòng chống cháy nổ;
- Có khả năng cập nhật kiến thức, tư duy nghề nghiệp, nâng cao trình độ phù hợp với yêu cầu công việc;
- Kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của nghề trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc: phân biệt và sử dụng các giải pháp thay thế; đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;
- Có kỹ năng tổ chức làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;
- Có khả năng tự nghiên cứu, tiếp thu và xử lý thông tin.

5. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Cẩn thận, tỉ mỉ, nghiêm túc trong công việc;
- Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Thực hiện một số công việc đơn giản, có tính lặp lại, dưới sự giúp đỡ của người hướng dẫn;
- Làm việc với sự giám sát chặt chẽ, tuân theo hướng dẫn hoặc làm theo mẫu;
- Tự đánh giá và đánh giá công việc với sự giúp đỡ của người hướng dẫn;
- Có đạo đức nghề nghiệp, trung thực với kết quả thực hiện;
- Chịu trách nhiệm về công việc cá nhân và công việc của nhóm;
- Đảm bảo an toàn về người, máy, thiết bị, dụng cụ trong quá trình thực hiện công

việc;

6. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Người học có thể đảm nhiệm các vị trí việc làm sau:

- Làm việc ở các nhà ăn ca, nấu ăn và phục vụ tại các bếp ăn của các công ty, xí nghiệp, hoặc tại các nhà hàng;
- Có năng lực làm việc độc lập hoặc theo tổ, nhóm ở các bếp ăn của các công ty, xí nghiệp, hoặc tại các nhà hàng và các đơn vị kinh doanh ăn uống;
- Có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn;
- Có khả năng tổ chức, quản lý quá trình sản xuất hoặc tự mở nhà hàng kinh doanh độc lập trong lĩnh vực ăn uống.

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 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ sơ cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau khi 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. / . *ll*

Quảng Ninh, ngày 18 tháng 6 năm 2021th



Nguyễn Thị Hoài