

**QUY ĐỊNH KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC
MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP**

(Kèm theo Quyết định số 72/QĐ-CĐCN, ngày 31 tháng 7 năm 2017)

NGHỀ: Kỹ thuật chế biến món ăn

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Trình độ đào tạo: Sơ cấp

Khối lượng kiến thức, kỹ năng: 04 mô đun. Thời gian thực học: 320 giờ thời gian thực hiện chương trình 03 tháng.

1. Giới thiệu về khóa học:

Khóa học đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn thực hiện đào tạo kỹ năng trực tiếp trong sản xuất, dịch vụ có năng lực hành nghề tương xứng với trình độ sơ cấp nhằm trang bị cho người học nghề kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề trong lĩnh vực ẩm thực.

2. Kiến thức.

Hiểu được tầm quan trọng và triển vọng của nghề nấu ăn

Hiểu được các nguyên tắc an toàn và vệ sinh thực phẩm trong nghề

Biết được những nét đặc trưng cơ bản của văn hóa ẩm thực Việt Nam

Hiểu được các cách cắt tỉa hoa, củ, quả cơ bản

Ghi nhớ được các bước của qui trình kỹ thuật chế biến các món súp, các món canh, xào, nộm và các món nem.

Giải thích được kỹ thuật chế biến một số món từ các loại thịt lợn, thịt gà, thịt vịt, chim, thịt bò, cá, tôm, ốc, ếch,

Biết được kỹ thuật chế biến một số món xôi, chè, bánh như: xôi ngô, xôi gà.

3. Kỹ năng nghề nghiệp:

Phát triển kỹ năng quan sát, nếm nếm và đánh giá món ăn

Rèn luyện các thao tác sơ chế nguyên liệu và chế biến món ăn

Phát triển khả năng sáng tạo trong quá trình sơ chế và chế biến món ăn

Có khả năng tổ chức một bếp ăn, rèn luyện kỹ năng xây dựng thực đơn, lập kế hoạch kinh doanh, quản lý nhân sự trong bếp và cả kỹ năng đi chợ (lựa chọn thực phẩm và thương lượng giá cả)

4. Mức độ tự chủ, tự chịu trách nhiệm.

Có thái độ nghiêm túc, yêu nghề và không ngừng học hỏi, sáng tạo trong quá trình học

Ý thức được tầm quan trọng của nghề đối với đời sống cũng như yêu cầu của xã hội.

Biết vận dụng kiến thức đã học để chế biến các món ăn phục vụ đời sống gia đình và tận dụng mọi điều kiện để phát triển thành nghề.

5. Cơ hội việc làm:

Du lịch phát triển và mức sống của con người ngày càng cao trong những năm gần đây đã mở ra cơ hội việc làm rất lớn cho nghề nấu ăn. Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc tại nhiều các cơ sở khác nhau như:

Làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng cao cấp trong nước hoặc có thể đi xuất khẩu lao động với những mức lương rất cao.

Nghề đầu bếp là nghề có tính ổn định, càng làm việc lâu năm trong nghề thì giá trị nghề nghiệp lại càng cao. Đây cũng là một trong những ngành mà học viên học xong nhanh kiếm được việc làm, thậm chí, ngay từ khi chưa tốt nghiệp đã có thể đi làm, vừa kiếm được tiền, vừa nâng cao tay nghề.