

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Trình độ đào tạo: Sơ cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Người học có đủ sức khỏe, có trình độ văn hóa phù hợp

Thời gian học: 3 tháng

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Trang bị cho người học những kiến thức chuyên môn và năng lực làm việc nghề nấu ăn. Sau khi tốt nghiệp học sinh sử dụng được các dụng cụ, thiết bị phục vụ cho việc nấu ăn và thực hiện nấu được 56 món ăn Âu Á và biết cân đối dinh dưỡng trong các bữa ăn.

Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; có lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp. Nhằm tạo điều kiện cho người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm về nghề kỹ thuật nấu ăn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức

Trình bày được qui trình kỹ thuật sơ chế, thực phẩm chế biến các món ăn.

Nêu được yêu cầu kỹ thuật cơ bản về kỹ thuật cắt thái các loại gia vị.

Nêu được một số thành phần hóa học cơ bản của một số loại thực phẩm và phương pháp chế biến từng loại.

Trình bày được sự biến đổi của protein, glucit, lipit, và vitamin trong quá trình chế biến các sản phẩm ăn uống.

Trình bày được các phương pháp, quá trình xảy ra trong quá trình chế biến các món ăn Âu-Á.

Nêu được cách khắc phục sự cố thường xảy ra trong quá trình nấu ăn.

Nêu được qui tắc vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động của nghề.

* Về kỹ năng:

Có khả năng nhận biết, phân loại, bảo quản nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm theo yêu cầu của nghề nấu ăn.

Sử dụng thành thạo các thiết bị và dụng cụ trong nghề nấu ăn.

Nấu được các món ăn có trong chương trình đào tạo, đảm bảo chất lượng và cảm quan đẹp mắt.

Khắc phục được các tình huống, sự cố thông thường trong nấu ăn, đảm bảo nhanh và chính xác.

Thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

* Về thái độ:

Có phẩm chất đạo đức tốt, trách nhiệm cao, yêu nghề.

Có ý thức và tác phong công nghiệp của nghề nấu ăn.

2. Nội dung chương trình:

STT	Tên môn học	Thời gian học			
		Tổng số TC	Tổng số	Trong đó	
				LT	TH - KT
MH 01	Lý thuyết chế biến	1	15	10	5
MH 02	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	1	15	9	6
MH 03	Thương phẩm	1	15	9	6
MH 04	Tổng luận chế biến	1	15	11	4
MĐ 05	Thực hành nấu ăn	11	270	60	210
	Cộng:	15	330	99	231