

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành: KỸ THUẬT LÀM BÁNH
Mã ngành/ngành: 6810210
Trình độ đào tạo: CAO ĐẲNG
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương
Thời gian khoá học: 2,5 năm

1. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật làm bánh trình độ cao đẳng được xây dựng nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường lao động trong lĩnh vực ẩm thực. Đây là một ngành nghề không chỉ mang tính nghệ thuật mà còn giàu tiềm năng phát triển, đặc biệt trong bối cảnh ngành dịch vụ - du lịch không ngừng mở rộng.

Người học tham gia chương trình sẽ được trang bị cả kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành chuyên sâu, giúp họ tự tin làm việc trong các môi trường chuyên nghiệp như nhà hàng, khách sạn, resort hoặc tự khởi nghiệp với các cơ sở kinh doanh bánh và món tráng miệng. Bên cạnh đó, chương trình cũng chú trọng phát triển các kỹ năng mềm như giao tiếp, làm việc nhóm, quản lý chất lượng, marketing, và xây dựng thực đơn – những yếu tố quan trọng để thành công trong ngành.

Với thời gian đào tạo 2,5 năm, chương trình bao gồm hệ thống các môn học chuyên môn và thực hành được thiết kế chi tiết, cùng cơ hội thực tập tại các doanh nghiệp chuyên ngành. Sau khi tốt nghiệp, người học không chỉ có khả năng đáp ứng yêu cầu công việc mà còn sẵn sàng học tập liên thông để nâng cao trình độ hoặc phát triển sự nghiệp bền vững

2. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật làm bánh trình độ cao đẳng hướng đến việc trang bị cho người học:

- Kiến thức toàn diện, bao gồm kiến thức thực tế và lý thuyết sâu rộng trong lĩnh vực làm bánh và chế biến món tráng miệng Việt, Á, Âu.
- Kỹ năng thực hành nghề nghiệp thành thạo, khả năng thích ứng và làm việc hiệu quả trong môi trường lao động thay đổi.
- Phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, tinh thần trách nhiệm, và ý thức học tập suốt đời để không ngừng nâng cao trình độ, đáp ứng nhu cầu phát triển nghề nghiệp trong tương lai.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học ngành/ngành Kỹ thuật làm bánh có khả năng:

2.2.1. Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất, tin học và ngoại ngữ trong thực hành nghề nghiệp và đời sống xã hội
- Vận dụng được các nguyên tắc về an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, văn hóa ẩm thực, tính chất của các nguyên liệu hàng thực phẩm và tổ chức quản lý phẩm vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn nghề, thực hành, thực tập và thực hiện nghề nghiệp.
- Liệt kê được các nguyên liệu thực phẩm và các loại phụ liệu sử dụng trong chế biến các loại bánh Việt, Á, Âu, các món tráng miệng, pha chế một số đồ uống cơ bản ...;
- Mô tả được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, trình bày được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Vận dụng đúng các quy trình chế biến các loại bánh và món ăn tráng miệng Việt, Á,

Âu đảm bảo an toàn lao động, đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế

2.2.2. Kỹ năng

- Lựa chọn được nguyên liệu và sử dụng đúng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu;
- Thực hiện được việc chế biến vỏ bánh Á, Âu;
- Chế biến được các loại nhân bánh Á, Âu;
- Chế biến được các loại kem cơ bản;
- Chế biến được các loại bột cơ bản;
- Thực hiện được việc chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu;
- Thực hiện thành thạo và đúng quy trình kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu;
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu ở kỹ thuật tương đối cao;
- Chế biến được các loại bánh mì phục vụ điểm tâm và tiệc;
- Tổ chức làm việc theo nhóm, giám sát, và quản lý các hoạt động liên quan đến nghề kỹ thuật làm bánh.
- Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm và tuân thủ các tiêu chuẩn kỹ thuật trong quá trình làm việc.
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 2 - Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

3. VỊ TRÍ VIỆC LÀM SAU KHI TỐT NGHIỆP

Người học sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí như nhân viên chế biến bánh, tổ trưởng tổ bếp bánh, hoặc các vị trí quản lý.

Có khả năng học tập liên thông lên trình độ cao hơn hoặc tham gia các khóa đào tạo chuyên sâu để phát triển nghề nghiệp.

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN HỌC TẬP

4.1 Khối lượng kiến thức

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 2520 giờ (99 tín chỉ).
- Số lượng môn học/mô đun: 26
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435 giờ (19 tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 2085 giờ (80 tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 798 giờ ; Thực hành, thực tập: 1587 giờ; Kiểm tra: 135

4.2 Thời gian học tập

Khóa học	2,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	104
- Thời gian thực học (tuần)	90
- Thời gian ôn, kiểm tra kết thúc môn học/mô đun (tuần)	14
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	26
- Khai bế giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	22
- Hoạt động ngoại khóa	2
- Lao động, dự phòng	2
Tổng cộng (tuần)	130

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành: KỸ THUẬT LÀM BÁNH
Mã ngành/ngành: 5810210
Trình độ đào tạo: TRUNG CẤP
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương
Thời gian khoá học: 1,5 năm

1. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo Kỹ thuật làm bánh trình độ trung cấp được thiết kế nhằm cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp cần thiết để tham gia vào thị trường lao động trong lĩnh vực chế biến bánh và món tráng miệng. Với thời gian đào tạo 1,5 năm, chương trình tập trung đào tạo kỹ thuật cơ bản, giúp học viên nắm vững kỹ thuật làm bánh Việt, Á, Âu và phát triển khả năng làm việc trong các môi trường thực tế như nhà hàng, khách sạn, resort hoặc các cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Ngoài ra, học viên sẽ được trang bị các kỹ năng mềm như giao tiếp, cũng như các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, tin học và ngoại ngữ. Sau khi tốt nghiệp, học viên không chỉ có thể đảm nhận các vị trí chuyên môn phù hợp mà còn có cơ hội học liên thông để phát triển sự nghiệp hoặc tự khởi nghiệp với các mô hình kinh doanh riêng.

2. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình nhằm đào tạo người học:

- Có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Kỹ thuật làm bánh;
- Có kỹ năng thực hành nghề nghiệp cơ bản, khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi;
- Có ý thức học tập, rèn luyện để phát triển năng lực cá nhân, tinh thần trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp.
- Có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học ngành/ngành Kỹ thuật làm bánh có khả năng:

2.2.1 Kiến thức

- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong làm bánh truyền thống Việt Nam, Á, Âu, bánh mì; chế biến các món tráng miệng và pha chế một số đồ uống cơ bản...;
- Vận dụng các kiến thức cơ bản nghề làm bánh, đặc điểm, tính chất, cách bảo quản của các nguyên liệu hàng thực phẩm vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn nghề;
- Áp dụng các kiến thức chuyên môn nghề vào công việc chế biến, trang trí các loại bánh truyền thống Việt Nam, Á, Âu, bánh mì, các món tráng miệng và pha chế một số đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác đáp ứng các yêu cầu về số lượng, chất lượng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;
- Vận dụng các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, phòng ngừa cháy nổ, cũng như các phương pháp sơ cứu trong quá trình làm bánh tại nhà bếp.

2.2.2 Kỹ năng

- Chế biến và trang trí được các loại bánh truyền thống Việt Nam, Á, Âu, bánh mì, các món tráng miệng tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác đảm bảo về chất lượng và an toàn thực phẩm;

- Pha chế được một số đồ uống cơ bản tại nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống;

- Sử dụng được các dụng cụ, trang thiết bị của bếp bánh theo yêu cầu;

- Xử lý được các tình huống hỏa hoạn, sơ cứu....xảy ra trong nhà bếp (nếu có);

- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;

- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

3. VỊ TRÍ VIỆC LÀM SAU KHI TỐT NGHIỆP

Người học tốt nghiệp ngành/nghề Kỹ thuật làm bánh có thể làm việc tại các vị trí công việc sau:

- Nhân viên phụ bếp bánh (vệ sinh dụng cụ, chuẩn bị nguyên liệu, sắp xếp và chuẩn bị dụng cụ chế biến,...)

- Nhân viên chế biến trực tiếp các các loại bánh truyền thống Việt Nam, Á, Âu, bánh mì các món tráng miệng, pha chế các loại thức uống cơ bản

Và có cơ hội trở thành: tổ trưởng các tổ (bánh mì, bánh ngọt,...) đến các vị trí quan trọng khác trong bếp bánh tại các cơ sở kinh doanh ăn uống, các khách sạn, resort.

Hoặc có thể khởi nghiệp làm kinh doanh tiệm bánh, cơ sở sản xuất bánh, nhà hàng, quán thức uống khi đã tích lũy đủ kinh nghiệm và đáp ứng yêu cầu chứng chỉ theo yêu cầu của pháp luật...

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN HỌC TẬP

4.1 Khối lượng kiến thức:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1470 giờ (57 tín chỉ).

- Số lượng môn học/mô đun: 20

- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ (11 tín chỉ)

- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1215 giờ (46 tín chỉ)

- Khối lượng lý thuyết: 406 giờ ; Thực hành, thực tập: 975 giờ; Kiểm tra: 89

4.2 Thời gian học tập:

Khóa học	1,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	65
- Thời gian thực học (tuần)	56
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học, mô đun (tuần)	9
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	14
- Khai bẽ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	11
- Hoạt động ngoại khóa	2
- Lao động, dự phòng, ...	1
Tổng cộng (tuần)	79