

ĐỀ CƯƠNG THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

- **Bậc đào tạo:** Cao đẳng
- **Ngành đào tạo:** Kỹ thuật làm bánh
- **Chuyên ngành:** Kỹ thuật làm bánh
- **Thời gian thực tập:** Từ **15/08/2022** đến **09/10/2022 (8 tuần)**

Nhằm giúp sinh viên nâng cao kiến thức ngành Kỹ thuật làm bánh, kỹ năng nghề nghiệp và tác phong công nghiệp.

Nay Nhà trường kính gửi đến quý doanh nghiệp đề cương THỰC TẬP TỐT NGHIỆP, gồm các nội dung:

1. Rèn luyện tác phong công nghiệp trong lao động.
2. Chấp hành tốt nội quy, kỷ luật trong cơ quan.
3. Thực tập một trong các kỹ năng:
 - Kỹ năng làm việc, hoạt động chuyên môn liên quan đến lĩnh vực bếp bánh như: Văn hóa ẩm thực, dinh dưỡng, xây dựng thực đơn, phát triển sản phẩm mới.
 - Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận bếp bánh đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn.
 - Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong bộ phận bếp bánh.
 - Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp.
 - Chế biến các món ăn Việt Nam, Á, Âu như chế biến bánh Việt Nam, chế biến bánh Á, chế biến bánh Âu, chế biến bánh lạnh, chế biến bánh mì, chế biến món tráng miệng, trang trí bánh kem ...
4. Tham gia các hoạt động, phong trào khác của doanh nghiệp.
5. Học hỏi công tác quản lý của doanh nghiệp.

Tp. HCM, ngày tháng năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TS. Đinh Văn Đệ