



កម្មវិធីសញ្ញាបត្រសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ
ការពិពណ៌នាអំពីវគ្គសិក្សា





កម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូមារយៈពេល ២ ឆ្នាំ ក្នុងវិស័យសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ អាជីពសម្រាប់មេចុងភៅនាពេលអនាគត និងអ្នកដឹកនាំក្នុងវិស័យចម្អិនម្ហូបអាហារ

សញ្ញាបត្រឌីផ្ទូមារយៈពេល ២ ឆ្នាំ ក្នុងវិស័យសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ គឺជាកម្មវិធីសិក្សាពេញម៉ោងរយៈពេល ២ ឆ្នាំ ដែលបានរចនាឡើងដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលជំនាន់ថ្មីនៃមេចុងភៅអាជីព។ កម្មវិធីនេះរួមបញ្ចូលមូលដ្ឋានសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារបែបបុរាណ ជាមួយនឹងបច្ចេកទេសទំនើប ស្តង់ដារអន្តរជាតិ និងបទពិសោធន៍ពិតប្រាកដនៅក្នុងផ្ទះបាយ។

និស្សិតនឹងអភិវឌ្ឍជំនាញបច្ចេកទេសដ៏រឹងមាំមានវិន័យវិជ្ជាជីវៈ និងទំនុកចិត្តក្នុងការបង្កើតស្នាដៃខណៈពេលដែលបានសិក្សានៅក្នុងបរិយាកាសសិក្សាដែលមានរចនាសម្ព័ន្ធច្បាស់លាស់និងស្រដៀងនឹងផ្ទះបាយវិជ្ជាជីវៈពិតប្រាកដ។ កម្មវិធីសិក្សានេះរៀបចំឱ្យបញ្ចប់ការសិក្សាអាចបន្តអាជីពនៅក្នុងសណ្ឋាគារ ភោជនីយដ្ឋាន ផ្នែកបង្អែម សេវាកម្មផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារ និងស្ថាប័នចម្អិនម្ហូបអាហារអន្តរជាតិផ្សេងៗទៀត។

បរិយាកាសនៃការសិក្សា និងវិធីសាស្ត្រអប់រំបែបស្តង់ដារស្វីស

កម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្ទូមារយៈពេល ២ ឆ្នាំ អនុវត្តតាមវិធីសាស្ត្រសិក្សាបែបស្តង់ដារស្វីស ដែលផ្អែកលើសមត្ថភាពជាមូលដ្ឋាន។ និស្សិតនឹងប្តូររវាងមេរៀនទ្រឹស្តី និងការបណ្តុះបណ្តាលអនុវត្តយ៉ាងតឹងរឹងនៅក្នុងផ្ទះបាយស្តង់ដារវិជ្ជាជីវៈ ដោយមានការវាយតម្លៃតាមរចនាសម្ព័ន្ធ និងមតិយោបល់អភិវឌ្ឍន៍ជាបន្តបន្ទាប់។

កម្មវិធីនេះត្រូវបានអនុវត្តក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ដែលពង្រឹងស្តង់ដារគុណភាពអន្តរជាតិ និងភាពពាក់ព័ន្ធជាមួយឧស្សាហកម្ម។





ឆមាសទី១

មូលដ្ឋានគ្រឹះអនុវត្តនៃការចម្អិនម្ហូបអាហារ

FU 09

វគ្គសិក្សានេះណែនាំសិស្សឱ្យស្គាល់បច្ចេកទេសចម្អិនម្ហូបអាហារសំខាន់ៗដែលប្រើប្រាស់នៅក្នុងផ្ទះបាយវិជ្ជាជីវៈ។ សិស្សនឹងអភិវឌ្ឍជំនាញមូលដ្ឋានលើវិធីសាស្ត្រចម្អិនម្ហូបអាហារបែបបុរាណ ខណៈពេលអនុវត្តន៍អនាម័យយ៉ាងត្រឹមត្រូវការរៀបចំឲ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់និងការគ្រប់គ្រងបរិមាណអាហារ។ វគ្គសិក្សានេះផ្តោតសំខាន់លើប្រសិទ្ធភាព ការងារជាក្រុម ការទំនាក់ទំនង និងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ផ្ទះបាយឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ក្នុងបរិបទសិក្សាដែលមានរចនាសម្ព័ន្ធនិងស្របតាមស្តង់ដារឧស្សាហកម្ម។

មូលដ្ឋាននៃការធ្វើនំប៉័ង និងបង្អែម

FU 0២

សិស្សានុសិស្សត្រូវបានណែនាំអំពីមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃការផលិតនំប៉័ង និងបង្អែម។ វគ្គសិក្សានេះផ្តោតលើការវាស់វែងឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ការអនុវត្តតាមរូបមន្ត និងការយល់ដឹងអំពីឥទ្ធិពលរបស់ពេលវេលា សីតុណ្ហភាព និងបច្ចេកទេសទៅលើផលិតផលចុងក្រោយ។ តាមរយៈការបណ្តុះបណ្តាលអនុវត្តផ្ទាល់ សិស្សានុសិស្សនឹងទទួលបានទំនុកចិត្តក្នុងការធ្វើនំប៉័ង បង្អែម និងផលិតផលដុតនំផ្សេងៗជាច្រើន ខណៈពេលដែលការអភិវឌ្ឍលើវិន័យ និងការធ្វើការជាក្រុម។

ការគ្រប់គ្រងការទិញ និងរបៀបរៀបចំស្តុក

FU 0៣

វគ្គសិក្សានេះគ្របដណ្តប់លើគោលការណ៍ស្នូលនៃការទិញក្នុងបរិបទផ្ទះបាយវិជ្ជាជីវៈ។ និស្សិតនឹងរៀនអំពីការជ្រើសរើសអ្នកផ្គត់ផ្គង់ នីតិវិធីទទួលទំនិញ ការរក្សាទុក ការបែងចែកស្តុក និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសារពើភ័ណ្ឌ។ ការពិចារណាលើផ្នែកសីលធម៌ និងការយល់ដឹងអំពីចំណាយត្រូវបានផ្តោតសំខាន់ ដើម្បីគាំទ្រដល់ប្រតិបត្តិការផ្ទះបាយដែលមានចីរភាព និងមានប្រសិទ្ធភាព។

ទ្រឹស្តីនៃការចម្អិនម្ហូបអាហារ

GEN 09

ទ្រឹស្តីចម្អិនម្ហូបបានផ្តល់នូវមូលដ្ឋានវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេកទេស ដែលគាំទ្រដល់ការអនុវត្តការចម្អិនម្ហូបអាហារជាក់ស្តែង។ និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីសមាសធាតុអាហារ ដំណើរការផលិតកម្ម និងវិធីសាស្ត្ររក្សាទុកអាហារ ដូចជា ការជ្រលក់គ្រឿង (marinating) ការរក្សាទុកដោយប្រើអំបិល និងការបំបែកជាតិដោយមីក្រូអង្គការ (fermentation)។ វគ្គសិក្សានេះជួយពង្រឹងការយល់ដឹងអំពីរបៀបដែលចំណេះដឹងទ្រឹស្តីមានឥទ្ធិពលដោយផ្ទាល់លើផលនៃការចម្អិនម្ហូប។

ចំណេះដឹងអំពីម្ហូបអាហារ

GEN 0២

វគ្គសិក្សានេះអភិវឌ្ឍការយល់ដឹងរបស់និស្សិតអំពីការបែងចែកប្រភេទអាហារគុណភាពគ្រឿងផ្សំនិងលក្ខណៈពិសេសរបស់ផលិតផលនីមួយៗ។ និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីរចនាសម្ព័ន្ធនៃរាងកាយសត្វ (animal anatomy) ប្រភពនៃគ្រឿងផ្សំ និងការប្រើប្រាស់ផលិតផល ដើម្បីគាំទ្រដល់ការសម្រេចចិត្តដែលមានព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់ ត្រឹមត្រូវ ទៅតាមបរិបទផ្ទះបាយវិជ្ជាជីវៈ។

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និង អនាម័យ

FU 0៤

វគ្គសិក្សានេះផ្តោតលើស្តង់ដារអនាម័យអន្តរជាតិ ដោយបង្រៀននិស្សិតអំពីការគ្រប់គ្រងអាហារឲ្យមានសុវត្ថិភាព នីតិវិធីអនាម័យ និងការសម្អាតឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ការយល់ដឹងអំពីសារធាតុបង្កអាឡែហ្ស៊ី (allergen) និងការបង្ការគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងៗ (hazard prevention)។ និស្សិតនឹងអភិវឌ្ឍទម្លាប់វិជ្ជាជីវៈ ដែលបំពេញតាមស្តង់ដារផ្ទះបាយ និងសណ្ឋាគារកម្រិតអន្តរជាតិ។

មូលដ្ឋានភាសាអង់គ្លេសសម្រាប់វិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច

CO 09

សិស្សានុសិស្សនឹងអភិវឌ្ឍជំនាញភាសាអង់គ្លេសមូលដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធនឹងបរិយាកាសផ្ទះបាយនិងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច។ មុខវិជ្ជានេះផ្តោតលើវាក្យសព្ទមូលដ្ឋាន ការស្តាប់ ការនិយាយ និងការសរសេរយ៉ាងសាមញ្ញ ដើម្បីគាំទ្រដល់ការងារជាក្រុមប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព និងអន្តរកម្មវិជ្ជាជីវៈ។

ឆមាសទី ២

ការចុះកម្មសិក្សាលើកទី ០១

GEN 90

សិស្សានុសិស្សនឹងបំពេញកម្មសិក្សាដែលមានការត្រួតពិនិត្យ ជាមួយដៃគូវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចដែលបានអនុម័តនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ កម្មសិក្សានេះអនុញ្ញាតឱ្យសិស្សអនុវត្តជំនាញមូលដ្ឋានក្នុងបរិយាកាសផ្ទះបាយពិតប្រាកដ ខណៈពេលដែលទទួលបានបទពិសោធន៍អំពីស្តង់ដារវិជ្ជាជីវៈ ដំណើរការការងារ និងឌីណាមិកក្រុមការងារ។ លទ្ធផលនៃការសិក្សាត្រូវបានតាមដានតាមរយៈសៀវភៅកំណត់ត្រាការងារ និងការវាយតម្លៃ។



ឆមាសទី ៣

ការអនុវត្តចម្លើយអាហារកម្រិតខ្ពស់

FU ០៥

ដោយផ្អែកលើចំណេះដឹងនិងបទពិសោធន៍កម្មសិក្សាមួយឆ្នាំកន្លងមកមុខវិជ្ជានេះកំពុងបន្តអភិវឌ្ឍជំនាញបច្ចេកទេសរបស់សិស្សតាមរយៈការរៀបចំម្ហូបអាហារកម្រិតខ្ពស់ដែលស្មុគស្មាញជាងមុននិងការអនុវត្តម៉ូឌុល។ សិស្សនឹងអភិវឌ្ឍសមត្ថភាពធ្វើការដោយឯករាជ្យសមត្ថភាពក្នុងការរៀបចំផែនការនិងជំនាញគ្រប់គ្រងជំហ្មង ខណៈពេលធ្វើការក្រោមកម្រិតកំណត់នៃពេលវេលា និងគុណភាព។

ផ្នែកដុតនំ និងបង្អែមកម្រិតមធ្យមសិក្សា

FU ០៦

មុខវិជ្ជានេះពង្រីកជំនាញរបស់សិស្សក្នុងផ្នែកបង្អែម និងនំប៉័ង ដោយរួមបញ្ចូលផលិតផល រសជាតិផ្អែម និងប្រែកម្រិតខ្ពស់ ការងារជាមួយសូកូឡា ការតុបតែងបង្អែមតាមបែបសម័យទំនើប និងប្រភេទនំប៉័ងផ្សេងៗ។ វិធីសាស្ត្របំផុតក្នុងឧស្សាហកម្មត្រូវបានផ្តោតសំខាន់ រួមជាមួយនឹងភាពត្រឹមត្រូវ ភាពថ្លៃប្រឌិត និងភាពមានស្ថិរភាពក្នុងគុណភាព។

ការអភិវឌ្ឍម៉ូឌុល និងរូបមន្តម្ហូបអាហារ

GEN ០៣

សិស្សានុសិស្សនឹងសិក្សាពីការសរសេរម៉ូឌុលតាមវិធីជីវៈ ការធ្វើស្តង់ដាររូបមន្តម្ហូបអាហារ និងបច្ចេកទេសគណនានៃការចំណាយ។ មុខវិជ្ជានេះផ្តោតលើរចនាសម្ព័ន្ធម៉ូឌុល រាជ្យសព្ទពាក់ព័ន្ធ ការរៀបចំផែនការផលិតកម្ម និងការរក្សាភាពស្ថិរភាពនៃរូបមន្តម្ហូបអាហារ ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងគោលបំណងប្រតិបត្តិការ និងហិរញ្ញវត្ថុ។

អាហាររូបត្ថម្ភ

GEN ០៤

មុខវិជ្ជានេះណែនាំអំពីគោលការណ៍សំខាន់ៗនៃអាហាររូបត្ថម្ភនិងតម្រូវការរបបអាហារ។ សិស្សានុសិស្សនឹងសិក្សាពីការរចនាម៉ូឌុលដែលមានតុល្យភាពនិងការកែសម្រួលម្ហូបអាហារ ដើម្បីបំពេញតម្រូវការផ្នែកសុខភាព និងរបបអាហារពិសេសផ្សេងៗទៀត។

គណនេយ្យផ្នែកផ្ទះបាយ

CO ០៣

មុខវិជ្ជាគណនេយ្យក្នុងផ្ទះបាយអភិវឌ្ឍការយល់ដឹងរបស់សិស្សអំពីគោលការណ៍ផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុមូលដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការផលិតម្ហូបអាហារក្នុងឧស្សាហកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងសណ្ឋាគារ។ ប្រធានបទរួមមាន ការគណនាការចំណាយនៃម្ហូបអាហារ ការចំណាយលើការទិញ ការគ្រប់គ្រងបរិមាណចំណែកនិងការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ ដើម្បីគាំទ្រដល់ប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះបាយដែលមាននិរន្តរភាព។

អរិយធម៌ម្ហូបអាហារ រសជាតិ និងវប្បធម៌

GEN ០៥

សិស្សានុសិស្សនឹងសិក្សាពីរបៀបដែលកត្តាវប្បធម៌ ប្រវត្តិសាស្ត្រ និងសង្គម មានឥទ្ធិពលលើប្រពៃណីអាហារ និងអនុវត្តន៍លើផ្នែកចម្លើយម្ហូបអាហារ។ មុខវិជ្ជានេះរួមបញ្ចូលការវិភាគអំពីម្ហូបអាហារពិភពលោកនិងមរតកម្ហូបអាហារខ្មែរដើម្បីលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងអំពីវប្បធម៌និងអត្តសញ្ញាណនៃផ្នែកចម្លើយម្ហូបអាហារ។

ភាសាអង់គ្លេសកម្រិតមធ្យមនៃវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច

CO ០២

មុខវិជ្ជានេះពង្រឹងជំនាញការអានការសរសេរការស្តាប់និងការនិយាយរបស់សិស្ស។ ការផ្តោតសំខាន់ត្រូវបានដាក់លើការទំនាក់ទំនងផ្នែកវិជ្ជាជីវៈនិងការត្រៀមខ្លួនរបស់សិស្សសម្រាប់តម្រូវការផ្នែកសិក្សា និងការងារ ក្នុងបរិយាកាសបដិសណ្ឋារកិច្ចអន្តរជាតិ។

ឆមាសទី ៤

ការចុះកម្មសិក្សាលើកទី ០២

GEN ១១

កម្មសិក្សាចុងក្រោយនេះអនុញ្ញាតឱ្យសិស្សបង្រួម និងពង្រឹងជំនាញរបស់ខ្លួនក្នុងផ្ទះបាយវិជ្ជាជីវៈកម្រិតខ្ពស់។ សិស្សានុសិស្សនឹងបន្ថែមភាពជំនាញបច្ចេកទេស ភាពវិជ្ជាជីវៈ និងភាពទំនុកចិត្ត ខណៈពេលត្រៀមខ្លួនចូលទៅក្នុងទីផ្សារការងារ ឬបន្តការអភិវឌ្ឍអាជីពបន្ថែម។