

Thiết yếu đối với ngành Dịch vụ ăn uống trong thời đại toàn cầu

# KHOA ẨM THỰC KHÁCH SẠN - TRƯỜNG ĐẠI HỌC BUCHEON



## Hướng dẫn nhập học

- i** Trang chủ của Khoa <http://dept.bc.ac.kr/hotel-culinary-arts>
- 📍** Địa điểm Văn phòng Khoa Tầng 2, Tòa nhà Yeji, Khuôn viên chính
- ☎** Điện thoại Văn phòng Khoa 032-610-0810



## Thành quả chương trình học Khoa Ẩm thực Khách sạn (Kết quả chương trình)

- P01** Tầm nhìn của Khoa Ẩm thực Khách sạn là tạo điều kiện cho sinh viên đang theo học và sinh viên đã tốt nghiệp thành công trong cuộc sống.
- P02** Đào tạo chuyên viên nấu ăn khác biệt có thể thích ứng với thay đổi của xã hội và chuẩn bị cho tương lai.
- P03** Thực hiện vai trò của một 'chuyên gia hương vị' được trang bị kỹ năng cốt lõi của ngành.
- P04** Đào tạo chuyên gia bày trí món ăn và tạo giá trị văn hóa cho thực phẩm.
- P05** Thực hiện vai trò chuyên gia và thích nghi nhanh chóng trong doanh nghiệp với chương trình đào tạo gắn liền thực tiễn.
- P06** Đóng vai trò chuyên gia cần thiết cho việc phát triển 'hương vị và phong cách' trong bếp.
- P07** Đóng vai trò chuyên gia trong lĩnh vực nghiên cứu và phát triển thực phẩm và ngành công nghiệp thực phẩm, thúc đẩy ngành công nghiệp thực phẩm địa phương.
- P08** Phát huy khả năng quản lý sảnh và nhà bếp với tư cách là đầu bếp kiêm chủ nhà hàng.
- P09** Nhận thức được vai trò tư cách của chuyên gia nấu ăn phục vụ cộng đồng và đóng góp cho sự phát triển của cộng đồng.



Hệ 2 năm

Thiết yếu đối với ngành Dịch vụ ăn uống  
trong thời đại toàn cầu

# KHOA ẨM THỰC KHÁCH SẠN

Hotel Culinary Arts

Có chương trình liên thông Hệ cử nhân 4 năm  
(hệ chuyên sâu)



부천대학교  
BUCHEON UNIVERSITY

Tầng 2, Tòa nhà Yeji, Khuôn viên chính, trường Đại học  
Bucheon - 25 Sinheung-ro 56beon-gil, Bucheon-si,  
Gyeonggi-do / 032-610-0810





Thiết yếu đối với ngành Dịch vụ ăn uống trong thời đại toàn cầu

## KHOA ẨM THỰC KHÁCH SẠN - TRƯỜNG ĐẠI HỌC BUCHEON

### Giới thiệu Khoa

Khoa Ẩm thực Khách sạn được thành lập vào năm 2011 với mục tiêu hàng đầu là mang lại THÀNH CÔNG cho sinh viên đang theo học và sinh viên đã tốt nghiệp. Để đạt được giá trị cốt lõi của THÀNH CÔNG, Khoa lấy trọng tâm chính của nghề nấu ăn là 'hương vị và phong cách', nuôi dưỡng các 'chuyên gia hương vị' và 'chuyên gia phong cách'.

Sau khi tốt nghiệp hệ cao đẳng, Khoa còn có chương trình học chuyên sâu liên thông lên đại học phù hợp với nhu cầu đào tạo các chuyên gia có trình độ cao và các khóa đào tạo "Chuyên viên nghiên cứu phát triển hương vị và phong cách".

### Mục tiêu đào tạo

Mục tiêu đào tạo thực tế 'Đầu bếp chuyên nghiệp về hương vị và phong cách', đóng góp cho xã hội, chuẩn bị cho tương lai bằng cách kết hợp kiến thức ẩm thực chuyên nghiệp và kỹ năng nấu ăn khéo léo dựa trên sự sáng tạo và tính cách, đồng thời kết hợp khả năng học tập suốt đời

### Lĩnh vực đào tạo

#### Đầu bếp

Nấu ăn với tư cách là đầu bếp chuyên về "hương vị và phong cách" trong bếp khách sạn hoặc nhà hàng. Đây là công việc có tầm ảnh hưởng mang tính xã hội cao với tư cách là bếp trưởng, đầu bếp, giáo sư và chỉ đạo thực phẩm sau một thời gian tích lũy kinh nghiệm.

#### Thợ làm bánh kẹo

Mua, quản lý và sơ chế các thành phần cần thiết làm bánh kẹo (bao gồm cả bánh gạo và sô cô la) theo kế hoạch sản xuất để sản xuất bánh mì, đồ ngọt, sô cô la, kẹo, bánh gạo, v.v... Sản xuất công nghệ (công nghệ bánh mì, công nghệ đường, công nghệ sô cô la) nâng cao giá trị gia tăng của sản phẩm, kiểm tra hương vị và thành phần dinh dưỡng của sản phẩm, sắp xếp và quản lý các thiết bị sản xuất, thiết bị và xưởng làm việc

### Chương trình đào tạo

#### Năm 1

##### Môn cơ bản chuyên ngành

- 1-1 Thực hành sức khỏe cộng đồng, Thực phẩm và thực hành dinh dưỡng thực phẩm, Lập tài liệu quản lý nhà hàng cơ bản
- 1-2 Thuật ngữ chuyên ngành nấu ăn và Storytelling, Thực hành vệ sinh và luật pháp, Ẩm thực học và nấu ăn thử nghiệm

##### Môn chuyên ngành Nấu ăn 1-2

Thiết kế và bày trí món ăn, Thực hành nấu món ăn cung đình, Lý thuyết hệ thống công nghệ nấu ăn hương vị

##### Các môn học nền tảng NCS (Nghệ thuật thực tế)

- Nấu ăn 1-1 Nấu món Hàn Quốc, Nấu món phương Tây, Nấu món Trung Quốc
- 1-2 Nấu món Nhật cơ bản
- Làm bánh kẹo 1-1 Thực hành làm bánh kẹo
- 1-2 Thực hành làm bánh mì

##### Chương trình đào tạo (Kỹ năng nghề cơ bản)

- 1-1 Kỹ năng giao tiếp, năng lực ngoại ngữ cơ bản 1 (tiếng Anh)
- 1-2 Kỹ năng quan hệ xã hội, năng lực ngoại ngữ cơ bản 2 (tiếng Anh)

#### Năm 2

##### Môn cơ bản chuyên ngành

- 2-1 Tiếng Anh thực hành nấu ăn khách sạn
- 2-2 Quản lý và khởi nghiệp ngành dịch vụ ăn uống, Văn hóa ẩm thực thế giới và thực hành rượu

##### Môn chuyên ngành

- Nấu ăn 2-1 Nấu món Nhật Bản nâng cao, Thực hành nấu món Hàn Quốc tốt cho sức khỏe
- 2-2 Thực hành quản lý nhà bếp, Lập kế hoạch và thực hành tiệc khách sạn, Thực hành nấu món địa phương, Đào tạo nấu ăn theo đơn đặt
- Làm bánh kẹo 2-1 Thực hành làm món tráng miệng

##### Các môn học nền tảng NCS (nghệ thuật thực tế)

- Nấu ăn 2-1 Thực hành làm Pasta 2-2 Lý thuyết hệ thống nước sốt và gia vị
- Dịch vụ ăn uống 2-1 Thực hành Barista

##### Đào tạo thực hành nghiệp vụ thực tế

- 2-1 Thực hành nghiệp vụ thực tế, Thiết kế Capstone



Sinh viên có thể nhận được bằng cấp gì và làm công việc gì?

## Bằng cấp đạt được và lĩnh vực làm việc sau khi tốt nghiệp



### Bằng cấp đạt được



### Công việc sau khi tốt nghiệp

Chứng chỉ nấu ăn (Món Hàn, món Tây, món Nhật, món Trung, làm cá nóc), Chứng chỉ chuyên viên nấu ăn (Món Hàn, món Tây, món Nhật, món Trung, làm cá nóc), Chứng chỉ làm bánh kẹo, Chứng chỉ sản xuất thực phẩm, Chứng chỉ quản lý rượu, Chứng chỉ Barista, Chứng chỉ làm bánh gạo, Chứng chỉ thiết kế bày trí món ăn, Nhà thẩm định ẩm thực

**Khách sạn** Đầu bếp khách sạn trong và ngoài nước v.v...

**Bệnh viện (Đầu bếp)** Đầu bếp chuyên nấu cho bệnh viện đại học v.v...

**Thợ làm bánh kẹo** Thợ làm bánh kẹo và quản lý cửa hàng bánh kẹo v.v...

**Công ty** Quản lý dịch vụ ăn uống, Nghiên cứu phát triển thực đơn nhà hàng, Quản lý và đầu bếp nhà hàng nhượng quyền, Food Stylist, Giảng viên trường dạy nấu ăn, Nhà sáng lập nhà hàng v.v...

**Công ty liên quan đến phục vụ phần ăn tập thể** Cung cấp phần ăn tập thể, đầu bếp chuyên nấu tiệc v.v...

**Làm việc ở nước ngoài** Trung Quốc, Nhật Bản, Mỹ, Pháp, Việt Nam v.v...