

SIJIL TEKNOLOGI HOSPITALITI PENYEDIAAN PASTRI

SINOPSIS KURSUS

Kursus Penyediaan Pastri (juga dikenali sebagai Kursus Pembuatan Pastri) merupakan salah satu kursus yang ditawarkan mengikut Standard Kemahiran Pekerjaan Kebangsaan atau NOSS yang digariskan oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran Malaysia. Pelatih akan dilatih menyediakan produk pastri seperti Kek, Biskut, Roti, Puding, Pai, *Fondant*, *Marzipan*, Menghias Kek, Pengurusan Pemasaran, Pengurusan Kos dan banyak lagi. Dengan pendekatan kaedah pembelajaran 70% amali dan 30% teori, mampu melahirkan pekerja mahir dan separa mahir bagi memenuhi kehendak pekerjaan pasaran masa kini.

PERSIJILAN

Pelajar akan dianugerahkan:

- Sijil Teknologi / Sijil Lanjutan Teknologi oleh Insititut Kemahiran Belia Negara (IKBN) Kementerian Belia dan Sukan
- Sijil Kemahiran Malaysia (SKM Tahap 2) oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran, Kementerian Sumber Manusia, Malaysia.
- Sijil Kemahiran Malaysia (SKM Tahap 3) oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran, Kementerian Sumber Manusia, Malaysia.

TEMPOH KURSUS

TAHAP	SEMESTER	JANGKAMASA	JUMLAH TEMPOH MASA
2	Satu	6 Bulan	Setahun (12 Bulan)
	Dua	3 Bulan	
	Latihan Industri	3 Bulan	
3	Satu	6 Bulan	Setahun (12 Bulan)
	Dua	6 Bulan	

STRUKTUR KURIKULUM (SUBJEK TEKNIKAL)

TAHAP 2

Semester 1

1. Safety, Health Dan Hygiene Practice
2. Batter & Dough Preparation
3. Filling & Cream Preparation
4. Pudding Preparation
5. Cookies Preparation
6. Malaysian Dessert & Kuih Preparation
7. Cakes Preparation

Semester 2

1. Pastry Production & Material Handling
2. Pastry Product Sale & Marketing
3. Soft & Hard Roll Preparation
4. Latihan Industri

TAHAP 3

Semester 1

1. Confectionary Preparation
2. Frozen Dessert Items Preparation
3. Pastry Production Stock Control
4. Pastry Administration Function
5. Pastry Product Coasting

Semester 2

1. Chocolate Product Preparation
2. Special Pastry Product Decoration
3. Pasty Product Innovative
4. Pastry Product Control

STRUKTUR KURIKULUM (SUBJEK UMUM NON TEKNIKAL)

1. Bahasa Inggeris
2. Keusahawanan
3. Pengetahuan Islam
4. Pendidikan Moral
5. Teknologi Maklumat
6. Kepimpinan
7. Kawad
8. Matematik
9. Sains Pemakanan
10. Coreabilities

PELUANG KERJAYA

1. Kerjaya di hotel atau resort sebagai Commis @ Chef Pastrri.
2. Kerjaya di kedai atau kilang Bakeri.
3. Kerjaya di kapal pelayaran dan *offshore* cari gali minyak dan gas.
4. Menjalankan perniagaan Pastrri Dan Bakeri.
5. Menjadi pengajar kemahiran di sektor awam, swasta atau secara persendirian.
6. Menjalankan khidmat konsultasi kepada industri pendidikan.