

# SIJIL TEKNOLOGI HOSPITALITI PENYEDIAAN MAKANAN

## SINOPSIS KURSUS

Kursus Penyediaan Makanan merupakan salah satu kursus yang ditawarkan mengikut Standard Kemahiran Pekerjaan Kebangsaan atau NOSS yang digariskan oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran Malaysia. Pelatih akan dilatih menyediakan makanan seperti sarapan pagi, *appertizer*, *soup*, *main course*, makanan barat, makanan berasaskan yis, konsep *buffet* dan *stall* serta 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 oleh Insititut Kemahiran Belia Negara (IKBN) Kementerian Belia dan Sukan
- Sijil Kemahiran Malaysia (SKM Tahap 1 dan tahap 2) oleh Jabatan Pembangunan Kemahiran, Kementerian Sumber Manusia, Malaysia.

## TEMPOH KURSUS

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

## STRUKTUR KURIKULUM (SUBJEK TEKNIKAL)

### TAHAP 1

#### *Semester 1*

1. Basic Handle Raw Material
2. Egg Dishes
3. Prepare Porridge / Congee
4. Juices
5. White Stock
6. Local Soup
7. Brown Stock
8. Appetizer
9. Vegetables Dishes
10. Poultry Dishes
11. Local Dishes
12. Local Fried Dishes
13. Local Dessert
14. Buffet Display

### TAHAP 2

#### *Semester 2*

1. Food Storage
2. Appetizer
3. Dry And Moist Heat Cooking
4. Seafood Dishes
5. Meat Dishes
6. Vegetarian Dishes
7. Compressed Rice
8. Glutinous Rice Dishes
9. Flavored Rice Product
10. Yeast Based Product
11. International Breakfast

12. International Set Meals
13. Stall Concept Cooking

## 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. Coreabilities

## PELUANG KERJAYA

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