

Số: ~~66~~/KH-CĐDLHP

Hải Phòng, ngày 03 tháng 11 năm 2020

KẾ HOẠCH
ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG NGHỀ QUỐC GIA KỶ XI NĂM 2020
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Căn cứ Quyết định 666/QĐ-TCGDNN ngày 06 tháng 10 năm 2020 của Tổng cục trưởng Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp về việc giao nhiệm vụ chủ trì tổ chức thi điểm đánh giá kỹ, cấp chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia năm 2020

Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng xây dựng kế hoạch tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn kỳ XI năm 2020 như sau:

I. Nghề, trình độ đánh giá và số lượng người tham dự

1. Nghề đánh giá:

- Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Trình độ kỹ năng nghề: Bậc 1, 2, 3

2. Tổng số lượng người tham dự: Dự kiến 50 người

II. Tổ chức thực hiện

1. Địa điểm thực hiện

1.1. Thi kiến thức

- Bố trí tại khu vực học lý thuyết khu giảng đường

1.2. Thi thực hành

- Bố trí tại các Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Số phòng phục vụ thi

- Thi kiến thức: bố trí 2 phòng thi có đầy đủ camera kết nối với máy tính để lưu trữ hình ảnh theo đúng quy định (có trước 3 ngày trước khi bắt đầu thi)

- Thi thực hành: Bố trí 2 khu vực thi và 1 khu vực chờ

- Phòng thi thực hành được trang bị đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ, nguyên, nhiên vật liệu, camera kết nối máy tính để lưu trữ hình ảnh để đáp ứng đủ điều kiện thực hiện bài thi theo đúng quy định (có trước 3 ngày khi bắt đầu ngày thi)

- Phòng chờ có đầy đủ bàn ghế để người tham dự chờ đến lượt thi (có trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi)



3. Điều kiện

- Khu vực thi kiến thức và thi thực hành phải có biển báo, không cho bất cứ người không có nhiệm vụ vào bên trong. (hoàn thành trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi).

- Phải có biển chỉ dẫn từ ngoài công trường cho đến khu vực thi kiến thức và thi thực hành (hoàn thành trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi).

- Khu vực thi phải đảm bảo về y tế, an toàn về phòng chống cháy, nổ và có phương án xử lý, giải quyết, khắc phục khi có sự cố (hoàn thành trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi).

- Chuẩn bị toàn bộ biểu mẫu phục vụ ban giám khảo sử dụng trong việc đánh giá kiến thức chuyên môn, kỹ thuật và quy trình an toàn lao động, vệ sinh lao động (hoàn thành trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi).

- Chuẩn bị biển hiệu, phù hiệu hoặc thẻ cho các thành viên ban giám khảo, tổ giám sát, ban tổ chức, tổ phục vụ, người dự kiểm tra (hoàn thành trước 3 ngày trước khi bắt đầu ngày thi).

4. Thành phần đánh giá và kế hoạch chuẩn bị kỳ đánh giá

- Ban tổ chức: 9 người.
- Ban giám khảo: 03 thành viên
- Tổ giám sát: 03 thành viên
- Tổ kỹ thuật: 04 thành viên.
- Tổ phục vụ: 04 thành viên.

5. Kế hoạch tổ chức thực hiện

- Bắt đầu từ ngày 19 tháng 11 đến ngày 23 tháng 11 năm 2020
- Thời gian đánh giá: **Từ ngày 21 đến ngày 23 tháng 11 năm 2020**

Nội dung	Địa điểm	Thành phần	Thời gian
Họp Ban tổ chức, Tổ kỹ thuật, Tổ phục vụ, khoa chuyên môn để chuẩn bị các điều kiện phục vụ công tác đánh giá nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ kỹ thuật - Trưởng khoa Quản trị chế biến món ăn - Tổ phục vụ	19/11/2020
Tổ chức ôn kiến thức và thực hành	Phòng lý thuyết và xưởng thực hành	- Khoa Quản trị chế biến món ăn	19/11/2020- 20/11/2020
Chuẩn bị các điều kiện đánh giá của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành KTCBMA Phòng lý thuyết	- Ban tổ chức - Sở LĐTBXHHP - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	19/11/2020
Họp ban giám khảo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Ban giám khảo - Tổ giám sát - Tổ phục vụ	20/11/2020
Họp tổ nhân viên kỹ thuật phục vụ công tác đánh giá nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	20/11/2020
Sáng ngày 21/11/2020			
Khai mạc kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn kỳ XI Đọc các quyết định và phổ biến quy chế đánh giá	Hội trường tầng 2 khu giảng đường	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	7h30-8h00 ngày 21/11/2020
Thi môn kiến thức nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng thi lý	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo	8h00-10h00



	thuyết	- Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	ngày 21/11/2020
Chiều ngày 21/11/2020			
Họp các tiểu ban	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	13h00-13h15 Ngày 21/11/2020
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Ban thư ký - Người tham dự	13h15-16h30 Ngày 21/11/2020
Họp rút kinh nghiệm trong quá trình tổ chức đánh giá kỹ năng nghề nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	16h30-17h00 Ngày 21/11/2020
Sáng ngày 22/11/2020			
Họp các tiểu ban	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	7h30-7h45 Ngày 22/11/2020
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	8h00-11h00 Ngày 22/11/2020
Họp rút kinh nghiệm trong quá trình tổ chức đánh giá kỹ năng nghề nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	11h00-11h30 Ngày 22/11/2020

Chiều ngày 22/11/2020			
Họp các tiểu ban	Phòng họp 108	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ 	13h00-13h15 Ngày 22/11/2020
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự 	13h15-16h30 Ngày 22/11/2020
Họp rút kinh nghiệm trong quá trình tổ chức đánh giá kỹ năng nghề nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ 	16h30-17h00 Ngày 22/11/2020
Sáng ngày 23/11/2020			
Họp các tiểu ban	Phòng họp 108	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ 	7h30-7h45 Ngày 23/11/2020
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự 	8h00-11h00 Ngày 23/11/2020
Họp rút kinh nghiệm trong quá trình tổ chức đánh giá kỹ năng nghề nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ 	11h00-11h30 Ngày 23/11/2020
Chiều 23/11/2020			
Họp các tiểu ban	Phòng họp 108	<ul style="list-style-type: none"> - Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo 	13h00-13h15 Ngày

		- Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	23/11/2020
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Xưởng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	13h15-16h30 Ngày 23/11/2020
Họp thẩm định kết quả và rút kinh nghiệm công tác tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	16h30-17h30 Ngày 23/11/2020

Trên đây là kế hoạch tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia kỳ XI năm 2020 của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn của trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng./.

Nơi nhận:

- Tổng cục GDNN (đề b/c);
- Sở LĐTBXHHP (đề b/c);
- Cổng thông tin điện tử trường (thông báo);
- Các Phòng, Khoa, Trung tâm (đề p/h);
- Lưu: VT, TTDGKNN.

KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Huệ