

Số: 698/KH-CĐDLHP

Hải Phòng, ngày 08 tháng 11 năm 2021

**KẾ HOẠCH**  
**ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG NGHỀ QUỐC GIA KỶ XI NĂM 2021**

Căn cứ Kế hoạch số 386/KH-CĐDLHP ngày 02 tháng 7 năm 2021 về việc bổ sung các kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia năm 2021 của Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng.

Trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng xây dựng kế hoạch tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia kỳ XI năm 2021 như sau:

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

**1. Nghề đánh giá:**

- Kỹ thuật chế biến món ăn.
- Hướng dẫn du lịch.
- Dịch vụ nhà hàng

**2. Trình độ kỹ năng nghề: Bậc 3/5**

**3. Tổng số lượng người tham dự: Dự kiến 15 người/ngành.**

**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 phòng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.
- Bố trí tại các phòng thực hành nghề Hướng dẫn du lịch.
- Bố trí tại các phòng thực hành nghề Dịch vụ nhà hàng.

**2. Số phòng phục vụ thi**

**2.1. Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn**

- Thi kiến thức: bố trí 01 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 01 khu vực thi và 01 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)

## **2.2. Nghề Dịch vụ nhà hàng**

- Thi kiến thức: bố trí 01 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 01 khu vực thi và 01 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)

## **2.3. Nghề Hướng dẫn du lịch**

- Thi kiến thức: bố trí 01 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 01 khu vực thi và 01 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: 7 người.
- Ban giám khảo: 03 thành viên/ngành
- Tổ giám sát: 03 thành viên/ngành
- Tổ kỹ thuật: 03 thành viên/ngành
- Tổ phục vụ: 03 thành viên.

### 5. Kế hoạch tổ chức thực hiện

- Bắt đầu từ ngày 23 tháng 11 đến ngày 27 tháng 11 năm 2021
- Thời gian đánh giá: **Từ ngày 27 tháng 11 năm 2021**

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Trưởng khoa Quản trị chế biến món ăn</li> <li>- Trưởng khoa Quản trị Khách sạn, Nhà hàng</li> <li>- Trưởng khoa Quản trị Lễ hành, Hướng dẫn</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>	23/11/2021
Tổ chức ôn kiến thức và thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng	Phòng lý thuyết và phòng thực hành	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Khoa Quản trị chế biến món ăn</li> <li>- Khoa Quản trị nhà hàng, khách sạn.</li> <li>- Khoa quản trị Lễ hành, Hướng dẫn</li> </ul>	24-26/11/2021
Chuẩn bị các điều kiện đánh giá của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng	Phòng thực hành nghề KTCBMA, HDDL, DVNH Phòng lý thuyết	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Sở LĐTBXHHP</li> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>	23/11/2021

AW

Họp ban giám khảo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Ban giám khảo - Tổ giám sát - Tổ phục vụ	24/11/2021
Họp tổ nhân viên kỹ thuật phục vụ công tác đánh giá nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ	24/11/2021
<b>Sáng ngày 27/11/2021</b>			
Khai mạc kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia kỳ XI Đọc các quyết định và phổ biến quy chế đánh giá	Hội trường tầng 4 khu khu hiệu bộ	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	7h00-7h30 ngày 27/11/2021
Thi môn kiến thức nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng <b>Bậc trình độ: Bậc 3</b>	Phòng thi lý thuyết	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	8h00-10h00 ngày 27/11/2021
<b>Chiều ngày 27/11/2021</b>			
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 27/11/2021
Thi thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng <b>Bậc trình độ: Bậc 3</b>	Phòng thực hành nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, Hướng dẫn du lịch, Dịch vụ nhà hàng	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Người tham dự	13h15-16h30 Ngày 27/11/2021
Họp thẩm định kết quả và rút kinh nghiệm công tác tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề	Phòng họp 108	- Ban tổ chức - Tổ giám sát - Ban giám khảo	16h30-17h30 Ngày

quốc gia nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nghề Hướng dẫn du lịch, nghề Dịch vụ nhà hàng		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>	27/11/2021
---	--	---	------------

Trên đây là kế hoạch tổ chức kỳ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia kỳ XI năm 2021 của trường Cao đẳng Du lịch Hải Phòng./.

**Nơi nhận:**

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



**HIỆU TRƯỞNG**

**Phạm Văn Long**

