

Số: 1565/KH-CĐKTCN

Khánh Hòa, ngày 14 tháng 10 năm 2020

## KẾ HOẠCH

### Tổ chức kỳ thi điểm đánh giá kỹ năng nghề quốc gia đợt 3 - năm 2020 Nghề Dịch vụ nhà hàng

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

Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang xây dựng kế hoạch tổ chức kỳ thi điểm đánh giá kỹ năng nghề quốc gia đợt 3 năm 2020 cụ thể như sau:

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

1. Nghề đánh giá: Dịch vụ nhà hàng
2. Trình độ kỹ năng đánh giá: Bậc 1/5, 2/5, 3/5
3. Tổng số lượng người tham dự: dự kiến 50

#### II. Tổ chức thực hiện

##### 1. Địa điểm thực hiện

###### 1.1. Thi kiến thức

- Bố trí tại khu vực học lý thuyết dãy nhà A.

###### 1.2. Thi thực hành

- Bố trí tại xưởng Nhà hàng.

##### 2. Số phòng phục vụ thi

- Thi kiến thức: Bố trí 2 phòng 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 ngày thi).

- Thi thực hành: Bố trí 4 khu vực, bao gồm 3 khu vực thi và 1 khu vực chờ

- Phòng thi thực hành bố trí đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ, nguyên, nhiên vật liệu về động cơ, camera kết nối với 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 trước khi bắt đầu ngày thi).

- Phòng chờ có đầy đủ bàn ghế để người dự thi 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 giám khảo: 03 thành viên

- Ban giám sát: 03 thành viên

- Ban tổ chức: 07 thành viên

- Tổ kỹ thuật: 04 thành viên

- Tổ phục vụ: 06 thành viên

### 5. Kế hoạch tổ chức thực hiện

- Bắt đầu từ ngày 28/10/2020 đến 04/11/2020

- Thời gian thi: ngày 03/11/2020 và 04/11/2020

Thời gian	Nội dung	Địa điểm	Thành phần
<b>Từ ngày 31/10/2020 đến ngày 02/11/2020</b>			
Sáng + Chiều + Tối	- Tổ chức ôn thi kiến thức và thực hành	Xưởng Nhà hàng	Bộ môn Nghiệp vụ nhà hàng
<b>Ngày 28/10/2020</b>			
Sáng + Chiều	- Họp Ban tổ chức, Tổ kỹ thuật, Tổ phục vụ, tổ bộ môn phân công nhiệm vụ thống nhất quy trình, thời gian và	Phòng Hội thảo	- Ban tổ chức, Tổ kỹ thuật, tổ phục vụ, trưởng khoa DL-TM, trưởng

	chuẩn bị các điều kiện để đánh giá nghề Dịch vụ nhà hàng		bộ Nghiệp vụ nhà hàng
<b>Ngày 31/10/2020</b>			
Sáng + Chiều	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chuẩn bị các điều kiện đánh giá của nghề Dịch vụ nhà hàng.</li> <li>- Kiểm tra các điều kiện đánh giá của nghề Dịch vụ nhà hàng có đúng quy định không?</li> </ul>	Xưởng Nhà hàng , Phòng thi lý thuyết	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sở LĐTB-XH</li> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>
<b>Ngày 01/11/2020</b>			
Sáng + Chiều	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chuẩn bị các điều kiện đánh giá của nghề Dịch vụ nhà hàng.</li> <li>- Kiểm tra các điều kiện đánh giá của nghề Dịch vụ nhà hàng có đúng quy định không?</li> </ul>	Xưởng Nhà hàng Phòng thi lý thuyết	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Họp Ban giám khảo</li> </ul>	Trung tâm đánh giá kỹ năng nghề	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Ban giám khảo</li> </ul>
<b>Ngày 02/11/2020</b>			
Sáng + Chiều	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Họp tổ nhân viên kỹ thuật</li> </ul>	Trung tâm đánh giá kỹ năng nghề	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Họp kiểm tra các điều kiện thi, thống nhất quy trình và phân công nhiệm vụ tiểu ban nghề Dịch vụ nhà hàng.</li> </ul>	Phòng Hội thảo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>
<b>Sáng 03/11/2020</b>			
8g00 - 8g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Khai mạc kỳ đánh giá.</li> <li>- Đọc các quyết định và phổ biến quy chế đánh giá.</li> </ul>	Hội trường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
9g00 - 11g00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Công bố lịch thi lý thuyết và thi thực hành.</li> <li>- Kiểm tra phiếu báo dự thi của thí sinh.</li> <li>- Giao nộp các tài liệu, vật dụng không được phép mang vào phòng thi (nếu có).</li> <li>- Nhận số hiệu kiểm tra, vị trí thực hiện bài kiểm tra.</li> <li>- Nhận bài kiểm tra kiến thức.</li> <li>- Thi Kiến thức.</li> </ul>	Phòng thi lý thuyết nghề Dịch vụ nhà hàng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
<b>Chiều ngày 03/11/2020</b>			
12g00 - 13g15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hội ý các tiểu ban</li> <li>- Kiểm tra biển tên của thành viên ban giám khảo.</li> <li>- Kiểm tra và đánh số hiệu tại các vị trí thực hiện bài thi.</li> <li>- Kiểm tra các thiết bị, dụng cụ được sử dụng của các thí sinh đem theo.</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
12g30 - 13g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thí sinh về địa điểm thi tại các xưởng, xem lịch thi.</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
13g30 - 16g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra phiếu báo dự thi của thí sinh.</li> <li>- Giao nộp các tài liệu, vật dụng không được phép mang vào phòng thi (nếu có).</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhận số hiệu kiểm tra, vị trí thực hiện bài kiểm tra.</li> <li>- Kiểm tra, khởi động trang thiết bị đã được bố trí.</li> <li>- Nhận bài kiểm tra thực hành.</li> </ul> <p>Thi thực hành:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nghề Dịch vụ nhà hàng.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thí sinh</li> </ul>
16g30 - 17g00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Họp rút kinh nghiệm trong quá trình tổ chức thi.</li> </ul>	Phòng thảo.	Hội <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>
<b>Sáng ngày 04/11/2020</b>			
7g00 - 7g45	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hội ý các tiểu ban</li> <li>- Kiểm tra biển tên của thành viên ban giám khảo.</li> <li>- Kiểm tra và đánh số hiệu tại các vị trí thực hiện bài thi.</li> <li>- Kiểm tra các thiết bị, dụng cụ được sử dụng của các thí sinh đem theo.</li> </ul>	Xưởng hàng	Nhà <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
7g00 - 8g00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thí sinh về địa điểm thi tại các xưởng, xem lịch thi.</li> </ul>	Xưởng hàng	Nhà <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
8g00 - 10g00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra phiếu báo dự thi của thí sinh.</li> <li>- Giao nộp các tài liệu, vật dụng không được phép mang vào phòng thi (nếu có).</li> <li>- Nhận số hiệu kiểm tra, vị trí thực hiện bài kiểm tra.</li> </ul>	Xưởng hàng.	Nhà <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra, khởi động trang thiết bị đã được bố trí.</li> <li>- Nhận bài kiểm tra thực hành.</li> </ul> Thi thực hành: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nghề Dịch vụ nhà hàng.</li> </ul>		
10g00 - 11g00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Họp thẩm định kết quả, rút kinh nghiệm.</li> </ul>	Phòng Hội thảo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> </ul>
<b>Chiều ngày 04/11/2020</b>			
12g00 - 13g15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hội ý các tiểu ban</li> <li>- Kiểm tra biển tên của thành viên ban giám khảo.</li> <li>- Kiểm tra và đánh số hiệu tại các vị trí thực hiện bài thi.</li> <li>- Kiểm tra các thiết bị, dụng cụ được sử dụng của các thí sinh đem theo.</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
12g30 - 13g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thí sinh về địa điểm thi tại các xưởng, xem lịch thi.</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>
13g30 - 16g30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra phiếu báo dự thi của thí sinh.</li> <li>- Giao nộp các tài liệu, vật dụng không được phép mang vào phòng thi (nếu có).</li> <li>- Nhận số hiệu kiểm tra, vị trí thực hiện bài kiểm tra.</li> <li>- Kiểm tra, khởi động trang thiết bị đã được bố trí.</li> </ul>	Xưởng hàng Nhà	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ giám sát</li> <li>- Ban giám khảo</li> <li>- Ban tổ chức</li> <li>- Tổ kỹ thuật</li> <li>- Tổ phục vụ</li> <li>- Thí sinh</li> </ul>

	- Nhận bài kiểm tra thực hành. Thi thực hành: - Nghề Dịch vụ nhà hàng.		
16g30 - 17g00	- Họp thẩm định kết quả, rút kinh nghiệm và tổng kết kỳ đánh giá, hoàn chỉnh hồ sơ.	Phòng Hội thảo	- Tổ giám sát - Ban giám khảo - Ban tổ chức - Tổ kỹ thuật - Tổ phục vụ - Thí sinh

Trên đây là kế hoạch tổ chức kỳ thi điểm đánh giá kỹ năng nghề quốc gia đợt 3 năm 2020 nghề Dịch vụ nhà hàng của trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang ./.

**Nơi nhận:**

- Tổng cục GDNN (báo cáo);
- Sở LĐTBXH (báo cáo);
- Cổng thông tin điện tử trường (thông báo);
- Lưu: VT, TTĐGKNNQG (12).

**HIỆU TRƯỞNG**

**Ths. Trần Văn Hải**