

Số: 1571 /KH-LTT-THPT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2015

KẾ HOẠCH
Dạy nghề phổ thông năm học 2015 - 2016

Căn cứ văn bản số 10945/BGDĐT-GDTrH ngày 27 tháng 11 năm 2008 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn thi và cấp giấy chứng nhận nghề phổ thông.

Căn cứ văn bản số 1952/GDĐT-TrH ngày 16 tháng 6 năm 2014 của Sở Giáo dục và Đào tạo về báo cáo kế hoạch giảng dạy nghề phổ thông lớp 11 năm học 2014 -2015.

Trường Trung học phổ thông Lý Tự Trọng xây dựng kế hoạch dạy nghề phổ thông như sau:

I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU CỦA DẠY NGHỀ PHỔ THÔNG:

1.1. Mục đích:

- Giúp học sinh củng cố và phát triển những kết quả của giáo dục trung học, hoàn thiện học vấn phổ thông và có những hiểu biết thông thường về kỹ thuật và hướng nghiệp, có điều kiện phát huy năng lực cá nhân để lựa chọn hướng phát triển.
- Đáp ứng yêu cầu về kiến thức và kỹ năng của một số nghề phổ thông, giúp cho học sinh có khả năng vận dụng kiến thức về nghề vào thực tiễn, có ý thức tìm hiểu và lựa chọn nghề nghiệp sau này phù hợp với năng lực bản thân và yêu cầu đào tạo nguồn nhân lực của địa phương, của cả nước.
- Được cộng điểm thi tốt nghiệp Trung học phổ thông quốc gia.

1.2. Yêu cầu:

- Thực hiện đúng quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Sở Giáo dục và Đào tạo về số tiết, phương pháp dạy, cách kiểm tra đánh giá.
- Góp phần nâng cao, củng cố, hệ thống hóa, khắc sâu kiến thức, kỹ năng nghề học nhằm giúp học sinh rèn luyện năng lực tự học, phát huy tính tích cực, chủ động, sáng tạo và năng lực vận dụng kiến thức học được để vận dụng trong cuộc sống. Nên lựa chọn môn nghề phù hợp với khả năng của mình.

II. ĐỐI TƯỢNG, NỘI DUNG DẠY HỌC VÀ TÀI LIỆU DẠY NGHỀ PHỔ THÔNG:

2.1. Đối tượng dạy nghề phổ thông: Học sinh khối 11

2.2. Nội dung dạy nghề phổ thông: Nấu ăn

- Căn cứ điều kiện về cơ sở vật chất và tình hình đội ngũ nhà trường tổ chức dạy nghề Nấu ăn cho 9 lớp 11. Việc học nghề theo chương trình 105 tiết ban hành kèm theo Quyết định số 16/2006/QĐ-BGDĐT ngày 05/5/2006 “về việc ban hành chương trình giáo dục phổ thông”.

- Thực hiện theo Công văn số 1952/GDĐT-TrH, ngày 16/6/2014 của Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh hướng dẫn các trường THPT; TT.GDTX các Quận,

Huyện; TT.KTTH-HN các Quận, Huyện thực hiện giảng dạy nghề phổ thông lớp 11 năm học 2014 – 2015.

2.3. Tài liệu dạy nghề phổ thông:

- Sử dụng tài liệu định hướng nội dung và phương pháp giảng dạy: “Chương trình giáo dục nghề - Những vấn đề chung” của Bộ Giáo dục và Đào tạo – Nhà xuất bản Giáo dục phát hành.

- Tài liệu chuyên môn: giáo viên biên soạn giáo án giảng dạy dựa trên phân phối chương trình của Bộ Giáo dục và Đào tạo và hướng dẫn thực hiện nội dung giảng dạy của Sở Giáo dục và Đào tạo.

III. PHƯƠNG PHÁP TỔ CHỨC DẠY NGHỀ PHỔ THÔNG:

3.1. Số lượng lớp học, số lượng học sinh, số lượng giáo viên, thời gian học:

- Số lượng lớp học: 09 lớp
- Số lượng học sinh: 366 học sinh
- Số lượng giáo viên: 02
- Thời gian học: Tháng 9/ 2015 đến tháng 5/2016

3.2. Địa điểm dạy nghề phổ thông: Tại Trường Trung học phổ thông Lý Tự Trọng
Phòng học, phòng thực hành học bộ môn:

- Lí thuyết: phòng học tại trường.
- Thực hành: tại phòng thực hành Nấu ăn

3.3. Số tiết học nghề phổ thông, phân công giáo viên dạy nghề phổ thông:

- Dạy và học 105 tiết theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- Dạy 3 tiết/tuần/1 lớp.
- Phân công Giáo viên dạy nghề phổ thông:

STT	Họ và Tên	Nghề	Lớp dạy
1	Huỳnh Thị Cẩm Lành	Nấu ăn	11A1,11A2,11A3,11A8,11A9
2	Đặng Thị Nhật Minh	Nấu ăn	11A4,11A5,11A6,11A7

3.4. Quy định về hồ sơ sổ sách:

- Yêu cầu giáo viên giảng dạy nghề phổ thông phải có giáo án khi lên lớp; tiếp tục đầu tư soạn giảng, đổi mới phương pháp, sử dụng có hiệu quả trang thiết bị hiện có, chú ý đảm bảo an toàn và vận dụng kiến thức lý thuyết đã học trong giờ thực hành để nâng cao hiệu quả giờ dạy.

- Hồ sơ quản lý chuyên môn các lớp dạy nghề phổ thông:

- + Phân phối chương trình nghề phổ thông.
- + Kế hoạch tổ chức dạy nghề phổ thông.
- + Sổ gọi tên ghi điểm.
- + Sổ đầu bài.

- Hồ sơ giáo viên dạy nghề phổ thông:

- + Kế hoạch giảng dạy (sổ báo giảng).
- + Giáo án.

- + Sổ điểm cá nhân.
- + Sổ gọi tên và ghi điểm học nghề phổ thông.
- + Phiếu điểm.

Kết quả học tập của học sinh được ghi vào sổ “gọi tên và ghi điểm”, điểm trung bình ghi vào học bạ môn học tự chọn (không tham gia tính điểm trung bình).

3.5. Kiểm tra đánh giá: Thực hiện theo đúng quy định chuyên môn của Bộ, Sở Giáo dục Đào tạo

Cuối học kỳ kiểm tra xếp loại và đánh giá xếp loại theo điểm trung bình: Giỏi, khá, Trung bình, yếu, kém.

Việc đánh giá được thực hiện bằng việc cho điểm các loại bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và tính điểm trung bình như một môn học, xếp loại theo quy định của quy chế đánh giá xếp loại Trung học phổ thông ban hành:

+ Căn cứ văn bản số 8608/BGDĐT-GDTrH ngày 16 tháng 8 năm 2007 về việc thực hiện Hoạt động Giáo dục Nghề phổ thông lớp 11 năm học 2007 - 2008;

+ Theo thông tư 58/2011/TT-BGD&ĐT ngày 12/12/2011 về đánh giá và xếp loại học sinh. Giáo viên tính điểm tổng kết học kỳ 1, kỳ 2 và cả năm.

- Giáo viên dạy có sổ ghi điểm cá nhân, sổ ghi đầu bài, vào sổ gọi tên ghi điểm, vào học bạ theo quy định và theo tiến độ chung của các môn văn hóa khác.

- Kết quả học tập của học sinh được đánh giá trên cả 3 mặt: kiến thức, kỹ năng và thái độ học tập. Kỹ năng được chú trọng ở thao tác thực hành, quy trình kỹ thuật. Thái độ được thể hiện qua sự tự giác rèn luyện, ý thức tổ chức kỷ luật trong khi học tập.

- Kết quả học Nghề phổ thông của học sinh được lấy làm tiêu chí khuyến khích khi xếp loại hạnh kiểm học kỳ, cả năm học và điều kiện để học sinh thi lấy chứng chỉ Nghề phổ thông có chế độ cộng điểm khuyến khích khi tham thi gia tốt nghiệp THPT quốc gia.

IV. CÔNG TÁC QUẢN LÝ VIỆC DẠY HỌC NGHỀ PHỔ THÔNG TRONG NHÀ TRƯỜNG:

4.1 Ban giám hiệu:

- Lên kế hoạch thực hiện dạy nghề phổ thông đối với học sinh khối 11
- Thực hiện đúng quy chế chuyên môn của Bộ, Sở Giáo dục Đào tạo
- Quản lý, theo dõi việc dạy của giáo viên, học của học sinh
- Quản lý hồ sơ, sổ sách dạy nghề phổ thông theo quy định
- Xây dựng kế hoạch dạy nghề phổ thông và tổ chức thực hiện khi được Sở Giáo dục và Đào tạo thành phố Hồ Chí Minh phê duyệt. Thường xuyên theo dõi, kiểm tra việc dạy học và đánh giá kết quả dạy nghề phổ thông trong nhà trường.
- Thực hiện tốt công tác tuyên truyền đến giáo viên, học sinh, cha mẹ học sinh và xã hội về mục đích, ý nghĩa dạy nghề phổ thông. Hướng dẫn học sinh lựa chọn nghề học cho phù hợp.
- Chuẩn bị cơ sở vật chất cho dạy nghề phổ thông và bố trí đội ngũ giáo viên, quản lý lớp để đảm bảo triển khai đầy đủ kế hoạch. Thực hiện nhiệm vụ bồi dưỡng giáo viên dạy nghề phổ thông.

- Báo cáo với các cấp quản lý về tình hình thực hiện dạy nghề phổ thông. Phối hợp với các cấp quản lý tổ chức thi và cấp giấy chứng nhận nghề phổ thông khối Trung học phổ thông.

- Phân công cụ thể trong Ban giám hiệu, Trường đơn vị:

+ Hiệu trưởng: Chỉ đạo chung.

+ Phó Hiệu trưởng, Trường đơn vị chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch; trực tiếp chỉ đạo việc dạy nghề phổ thông phù hợp với nghề được chọn; xếp thời khóa biểu dạy học, quản lý hồ sơ trong nhà trường.

4.2. Nhiệm vụ của giáo viên dạy nghề phổ thông (Kèm theo phân phối chương trình)

- Giáo viên bộ môn có trách nhiệm tham gia dạy nghề phổ thông theo sự phân công của nhà trường; Có đầy đủ giáo án và các hồ sơ chuyên môn như đã quy định; lên lớp đúng giờ, không dạy cắt xén chương trình; đảm bảo chất lượng học nghề và thi nghề.

- Thường xuyên báo cho giáo viên chủ nhiệm; Ban Giám hiệu về tình hình của lớp.

- Giáo viên xây dựng kế hoạch soạn giảng và tiến hành dạy nghề phổ thông theo sự phân công của nhà trường, ký sổ đầu bài, thực hiện các bài kiểm tra vào sổ điểm và học bạ đúng qui định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Nơi nhận:

- Sở Giáo dục và Đào tạo;
- Ban Giám hiệu, Trường đơn vị;
- GVCN khối 11, GV dạy nghề;
- Lưu: VT, THPT.

HIỆU TRƯỞNG



Tham Hương Lộc

UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT
LÝ TỰ TRỌNG TP. HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG TRUNG HỌC PHỔ THÔNG
LÝ TỰ TRỌNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc Lập-Tự Do-Hạnh Phúc

KẾ HOẠCH
Giảng dạy học năm học 2015 – 2016
Bộ môn: Nghề nấu ăn – Khối 11

TUẦN	TIẾT PPCT	TÊN BÀI GIẢNG	GHI CHÚ
1	LT: 1 TH: 2,3	Bài mở đầu, Thực hành: sự biến đổi của protein và glucit trong quá trình chế biến thực phẩm	
2	LT: 4,5,6	Bài 2: Sự biến đổi của protein và glucit trong quá trình chế biến thực phẩm	Kiểm tra 15 phút
3	LT: 7,8 TH: 9	Bài 3: Sự biến đổi của lipit và vitamin trong quá trình chế biến thực phẩm	
4	LT:10,11 TH: 12	Bài 4: Phương pháp lựa chọn các loại thực phẩm	Kiểm tra 15 phút
5	LT: 13,14 TH:15	Bài 5: Phương pháp bảo quản các loại thực phẩm	
6	TH: 16,17 LT: 18	Bài 4 và Bài 5 tiếp theo Kiểm tra 1 tiết	Kiểm tra 1 tiết
7	LT: 19,20,21	Bài 6: Yêu cầu sơ chế nguyên liệu thực phẩm và phương pháp sơ chế thực phẩm tươi sống	
8	TH:22,23,24	Bài 6: tiếp theo	
9	LT: 25 TH: 26,27	Bài 7: Phương pháp sơ chế thực phẩm khô và ướp lạnh	
10	LT: 28 TH: 29,30	Bài 8: Phương pháp pha thái và cắt tỉa thực phẩm	Kiểm tra 15 phút
11	TH:31,32,33	Bài 8: tiếp theo	
12	LT: 34 TH: 35,36	Bài 9: Phương pháp cắt tỉa một số hình khối trang trí món ăn và bàn tiệc	Kiểm tra 1 tiết
13	TH:37,38,39	Bài 9: tiếp theo	
14	40,41,42	Ôn tập- Thi học kỳ 1	
15	LT:43,44,45	Bài 10: Đại cương về các phương pháp chế biến	
16	TH:46,47,48	Bài 11:Thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp chế biến nóng ướt	
17	TH: 49, 50,51	Bài 12: Thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp chế biến nóng khô	
18	TH:52, 53, 54	Bài 13:Thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp chế biến nóng khô	
19	LT:55, 56, 57	Bài 14:Kỹ thuật trang trí món ăn	
20	TH:58, 59, 60	Thực hành: Chế biến món ăn khai vị	
21	TH:61, 62, 63	Thực hành: Chế biến món ăn khai vị	Kiểm tra 15 phút
22	TH:64, 65, 66	Thực hành: Chế biến món ăn kế sau khai vị	
23	TH:67, 68, 69	Thực hành: Chế biến món ăn kế sau khai vị	Kiểm tra 1 tiết
24	TH:70, 71, 72	Thực hành: Chế biến món ăn no	
25	TH:73, 74, 75	Thực hành: Chế biến món ăn no	
26	TH:76, 77, 78	Thực hành: Chế biến món bánh, mứt, giải khát	Kiểm tra 15 phút
27	TH:79, 80, 81	Thực hành: Chế biến món bánh, mứt, giải khát	
28	TH:82, 83, 84	Thực hành: Chế biến món ăn bằng phương pháp cơ	

		học và lên men	
29	TH:85, 86, 87	Thực hành: Chế biến món ăn bằng phương pháp cơ học và lên men	
30	TH:88, 89, 90	Kiểm tra 1 tiết	Kiểm tra 1 tiết
31	LT:91, 92, 93	Bài: Xây dựng thực đơn	
32	TH:94,95, 96	Thực hành: Xây dựng thực đơn	
33	LT:97, 98, 99	Bài: Kỹ thuật phục vụ bàn	Kiểm tra 15 phút
34	LT+TH 100,101,102	Ôn tập - Thi học kỳ II	
35	LT: 103,104,105	Bài: Tìm hiểu nghề nấu ăn	

HIỆU TRƯỞNG



Thạm Hiền Lộc

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng 9 năm 2015
TỔ TRƯỞNG CHUYÊN MÔN

Ngô Thanh Hiền.

UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT
LÝ TỰ TRỌNG TP. HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG TRUNG HỌC PHỔ THÔNG
LÝ TỰ TRỌNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

DANH MỤC THIẾT BỊ TỐI THIỂU MÔN HỌC

Môn: Nấu ăn

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Quy cách kỹ thuật	Ghi chú
1	Bàn nấu ăn	Cái	04	1m2 x 1m8	
2	Chảo không dính	Cái	01		
3	Chén nhựa	Cái	30		
4	Đĩa trệt nhựa	Cái	10		
5	Đĩa trung	Cái	10		
6	Nồi nấu nhôm (9 cái/bộ)	Bộ	01		
7	Sạn vá Inox	Bộ	03		
8	Tô nhựa	Cái	09		
9	Xùng hấp 2 tầng	Cái	01		
10	Dao nhỏ, trung, lớn, dao bào	Cái	16		4 cái/loại
11	Dao chặt xương	Cái	02		
12	Kéo làm bếp	Cái	04		
13	Thớt gỗ nhỏ	Cái	04		

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 9 năm 2015

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Hữu Lộc

UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT
LÝ TỰ TRỌNG TP. HỒ CHÍ MINH
**TRƯỜNG TRUNG HỌC PHỔ THÔNG
LÝ TỰ TRỌNG**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

DANH SÁCH GIÁO VIÊN

T T	Họ và tên	Ngày/ tháng/ năm sinh	Bằng cấp TN	Chuyên ngành	Năm tốt nghiệp	Môn (nghề) dạy	Số di động	Ghi chú
1	Đặng Thị Nhật Minh	1967	Thạc sĩ	Nữ công	1990	Nấu ăn	0918704826	
2	Huỳnh Thị Cẩm Lành	1958	Kỹ sư	Nữ công	1989	Nấu ăn	0982911778	

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 9 năm 2015

HIỆU TRƯỞNG *or hu*



Tham Hiệu Lộc