

Hà Nội, ngày 14 tháng 10 năm 2024

Số: 166/KH-NADLTT

KẾ HOẠCH HỘI GIẢNG CẤP PHÒNG/KHOA NĂM 2024

Thực hiện nhiệm vụ, kế hoạch năm học 2024-2025, Trường Trung cấp nghề nấu ăn- Nghiệp vụ Du lịch và Thời trang Hà Nội xây dựng kế hoạch Hội giảng cấp phòng/khoa năm 2024 như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Đẩy mạnh phong trào thi đua dạy tốt học tốt, khuyến khích phong trào tự rèn luyện, học tập nâng cao trình độ về mọi mặt của nhà giáo;
- Tạo điều kiện để nhà giáo giao lưu, học hỏi kinh nghiệm về phương pháp giảng dạy, những sáng kiến kinh nghiệm làm đồ dùng dạy học để phổ biến, nhân rộng trong nhà trường;
- Đánh giá năng lực giảng dạy của đội ngũ nhà giáo từ đó xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng, nhằm nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ của nhà giáo và chất lượng đào tạo;
- Tuyển chọn nhà giáo dạy giỏi, chuẩn bị cho Hội giảng nhà giáo Giáo dục nghề nghiệp cấp trường, tiến tới Hội giảng nhà giáo Giáo dục nghề nghiệp cấp Thành phố năm 2025.

2. Yêu cầu

Hội giảng là ngày Hội thể hiện năng lực chuyên môn, sư phạm và kỹ năng nghề của nhà giáo.

Hội giảng đảm bảo tính thiết thực, khách quan, hiệu quả, có tác dụng giáo dục, động viên, học hỏi kinh nghiệm lẫn nhau giữa các nhà giáo trong nhà trường.

II. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Thời gian: Từ ngày 11/11/2024 đến ngày 30/11/2024

2. Danh sách giáo viên và MH/MĐ Hội giảng:

TT	Tên giáo viên	Phòng/Khoa	Môn Hội giảng	Lớp Hội giảng	Ghi chú
1	Nguyễn Lê Mai	Đào tạo	Pháp luật	NA1-K17	
2	Nguyễn Thị Hiền	LTCB	Tâm lý và KNGT	NA3 - K18	
3	Nguyễn Thị Hồng Hải	LTCB	Lý thuyết chế biến	NA1 - K18	
4	Nguyễn Thị Thơm	LTCB	Văn hóa ẩm thực	NA1 - K18	
5	Nguyễn Thành Trung	KS-NH	Cà phê máy	PC1 - K17	
6	Đào Thị Hồng Quyết	KS-NH	Kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn	PC1 - K18	
7	Nguyễn Thị Thanh Hà	KS-NH	Kỹ thuật chế biến Bánh Á	Bánh 1 - K18	
8	Dương Văn Hùng	KTCBMA	Kỹ thuật chế biến món ăn bếp nóng Á	NA1 - K17	
9	Nguyễn Mạnh Cường	KTCBMA	Kỹ thuật chế biến món ăn bếp nóng Á	NA3 - K17	
10	Nguyễn Mạnh Hùng	KTCBMA	Thao tác cơ bản	NA3 - K18	
11	Nguyễn Văn Dũng	KTCBMA	Cắt tĩa và trang trí món ăn	NA1 - K17	
12	Lê Ngọc Tú	KTCBMA	Kỹ thuật chế biến món ăn bếp bánh và tráng miệng	NA1 - K18	
13	Lương Thị Thu Thủy	Du lịch	Tiếng Anh cơ bản	NA3-K18	
14	Hoàng Tuệ Dương	Du lịch	Tiếng Anh cơ bản	NA1-K18	
15	Đỗ Thị Thu Phương	Du lịch	Tiếng Anh cơ bản	Bánh1-K18	
16	Phạm Thu Hiền	CN May TT	Vẽ kỹ thuật nghề may		
17	Tống Thị Liên	CN May TT	Thiết kế, cắt sơ mi, quần áo		
18	Nguyễn Thị Minh Phương	CN May TT	Thiết kế, cắt váy đầm		
19	Giáo viên thỉnh giảng	Tham gia trong thời gian diễn ra Hội giảng			

3. Thành phần tham dự:

- Hội đồng sư phạm;
- Nhà giáo có cùng chuyên môn;

- Nhà giáo thỉnh giảng;
- Nhân viên Phòng đào tạo.

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng đào tạo:

- Xây dựng Kế hoạch Hội giảng cấp phòng/khoa trình Ban giám hiệu phê duyệt;
- Chuẩn bị các biểu mẫu, phiếu nhận xét, các giấy tờ phục vụ Hội giảng;
- Tổ chức họp rút kinh nghiệm để đánh giá chất lượng đội ngũ nhà giáo.

2. Phòng Tổ chức hành chính:

- Rà soát trang thiết bị, cơ sở vật chất tại các phòng học lý thuyết và phòng học thực hành đảm bảo thuận lợi nhất cho các nhà giáo thực hiện các tiết giảng;
- Chuẩn bị vật tư, nguyên liệu đầy đủ theo lịch giảng dạy.

3. Các khoa chuyên môn:

- Triển khai kế hoạch về Khoa;
- Đôn đốc, nhắc nhở giáo viên trong Khoa chuẩn bị hồ sơ giáo viên đầy đủ, chuẩn bị nội dung bài giảng.

4. Giáo viên

- Chuẩn bị nội dung bài giảng theo đúng tiến độ, đề cương;
- Tham dự đầy đủ các tiết giảng theo thời khóa biểu;
- Tham dự đầy đủ các tiết giảng được phân công;
- Chuẩn bị hồ sơ giáo viên đầy đủ theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch Hội giảng nhà giáo cấp phòng/khoa năm 2024. Đề nghị các phòng, khoa, giáo viên, các bộ phận liên quan phối hợp chặt chẽ, chuẩn bị chu đáo để đảm bảo công tác tổ chức Hội giảng đạt kết quả tốt./.

Nơi nhận:

- Ban giám hiệu (để b/c);
- Phòng/khoa chuyên môn (để th/h);
- Lưu VT,ĐT.

KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Hoàng Thị Tâm