|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CÔNG KHAI CÁC ĐIỀU KIỆN**

**BẢO ĐẢM VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**

**1. NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

**1.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 4, diện tích: 200 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 4, diện tích: 335 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng Thực hành Nhà hàng (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Tủ ướp rượu vang 100 chai | cái | 1 |  |  |
| 2 | Ấm trà sứ trắng | cái | 10 |  |  |
| 3 | Bàn là hơi | cái | 1 |  |  |
| 4 | Bàn vuông gỗ + 4 ghế | Bộ | 6 |  |  |
| 5 | Banana split (đĩa kem xuồng) thủ tinh | cái | 15 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bình đựng nước thủy tinh (không có hoa văn) | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bình nước trái cây đôi 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 10 | Bình nước trái cây đơn 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 11 | Bình nước tương | Cái | 9 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ xô ướp rượu có chân | Bộ | 2 |  |  |
| 14 | Chén cơm | Cái | 90 |  |  |
| 15 | Chén nước chấm sứ Minh Long, màu trắng | cái | 20 |  |  |
| 16 | Chuông Gọi Thức Ăn | Cái | 2 |  |  |
| 17 | Dao ăn cá | Cái | 50 |  |  |
| 18 | Dao ăn chính Sunnex | Cái | 50 |  |  |
| 19 | Dao ăn tráng miệng | Cái | 50 |  |  |
| 20 | Dao phếch bơ | Cái | 50 |  |  |
| 21 | Đĩa lót chén | Cái | 200 |  |  |
| 22 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24-26 cm | cái | 15 |  |  |
| 24 | Đĩa tròn 20-23cm, sứ Minh Long | Cái | 50 |  |  |
| 25 | Đĩa tròn 26cm | cái | 12 |  |  |
| 26 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 90 |  |  |
| 27 | Gác đũa | cái | 120 |  |  |
| 28 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 10 |  |  |
| 29 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 9 |  |  |
| 30 | Gàu rót sữa C.trắng 0,22L | cái | 15 |  |  |
| 31 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 28 |  |  |
| 32 | Ghế Trẻ Em 13K11902 | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Ghế xếp | cái | 10 |  |  |
| 34 | Ghim Oder Nhựa | cái | 5 |  |  |
| 35 | Hủ đựng tăm 5cm J. trắng | cái | 10 |  |  |
| 36 | Hủ sứ đựng đường, màu trắng | cái | 45 |  |  |
| 37 | Hủ tiêu-muối 5 lỗ sứ trắng | Cái | 30 |  |  |
| 38 | Kệ đựng rượu | Cái | 1 | Tủ gỗ cửa kính |  |
| 39 | Kẹp gắp thức ăn inox | cái | 4 |  |  |
| 40 | Kẹp gắp thức ăn kiểu thìa inox | cái | 4 |  |  |
| 41 | Khăn ăn (hồng phấn) | cái | 30 |  |  |
| 42 | Khăn ăn (vàng nhạt) | cái | 30 |  |  |
| 43 | Khăn ăn xám | Cái | 30 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 8 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt 56 x 40 cm | cái | 8 |  |  |
| 46 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 8 |  |  |
| 47 | Khay đựng dao muỗng nĩa (gỗ) | Cái | 8 |  |  |
| 48 | Khui rượu, inox | cái | 4 |  |  |
| 49 | Lọ hoa thuỷ tinh | cái | 6 |  |  |
| 50 | Ly Saucer champagne 200ml | Cái | 20 |  |  |
| 51 | Ly bia có quai | Cái | 20 |  |  |
| 52 | Ly bia Conserve | Cái | 12 |  |  |
| 53 | Ly Flute Champagene | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Ly Goblet | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly kem Alaska | Cái | 12 |  |  |
| 57 | Ly Margarita | Cái | 7 |  |  |
| 58 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 5 |  |  |
| 59 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 20 |  |  |
| 60 | Ly Ocean Red wine | Cái | 20 |  |  |
| 61 | Ly Ocean White wine | Cái | 12 |  |  |
| 62 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 63 | Ly Pocogrand | Cái | 12 |  |  |
| 64 | Máy hâm cà phê (2 boiler) | cái | 1 |  |  |
| 65 | Máy nướng lát bánh mỳ | cái | 1 |  |  |
| 66 | Mép trải bàn ăn (Place mat) | Cái | 6 |  |  |
| 67 | Muỗng phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 68 | Muỗng súp | Cái | 50 |  |  |
| 69 | Muỗng tráng miệng, trà, cà phê | Cái | 50 |  |  |
| 70 | Nĩa ăn chính, cá | Cái | 50 |  |  |
| 71 | Nĩa ăn tráng miệng + VN airline | Cái | 50 |  |  |
| 72 | Nĩa phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 73 | Phích điện Sanyo | cái | 1 |  |  |
| 74 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 3 |  |  |
| 75 | Quạt đứng cánh cam | Cái | 1 |  |  |
| 76 | Rổ nhựa giả mây tre | cái | 9 |  |  |
| 77 | Tách cà phê sứ trắng + đĩa kê | cái | 100 |  |  |
| 78 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 4 |  |  |
| 79 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 10 |  |  |
| 80 | Tách uống trà Tàu, sứ trắng cao cấp 240ml | bộ | 10 |  |  |
| 81 | Thố có nắp 16cm C.trắng | cái | 12 |  |  |
| 82 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 83 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 84 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 20 |  |  |
| 85 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20-23cm các kiểu vành | cái | 40 |  |  |
| 86 | Tủ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |  |
| 87 | Tủ kính nhôm 5 tầng, 2 cánh cửa | Cái | 3 |  |  |
| 88 | Xe phục vụ 3 tầng D-012 | Cái | 2 |  |  |
| **II** | **Phòng Thực hành Pha chế (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy pha cà phê Iberial IB7 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Bàn mát 2 kiếng 1.5M Berjaya | cái | 1 |  |  |
| 3 | Quầy bar | Bộ | 1 |  |  |
| 4 | 3-tiger unit glass rimmer (đồ trải muối và gia vị trên miệng ly) | cái | 2 |  |  |
| 5 | Bàn hội nghị Buffet | Cái | 3 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bào vỏ đỏ | Cái | 5 |  |  |
| 8 | Bình Biểu Diễn | Cái | 12 |  |  |
| 9 | Bình Đựng Và Rót Đồ Juice Pha Chế 1Lit | Cái | 9 |  |  |
| 10 | Bình xịt kem | Cái | 2 |  |  |
| 11 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 2 |  |  |
| 13 | Bộ Boston 2 Inox | Cái | 10 |  |  |
| 14 | Bộ xô ướp rượu có chân Inox ba chạc, Sunnex | bộ | 1 |  |  |
| 15 | Bút Vẽ Capu Cán Gỗ | Cái | 10 |  |  |
| 16 | Ca Đánh Sữa Inox 350 Ml | Cái | 3 |  |  |
| 17 | Ca Đánh Sữa Inox 600 Ml | Cái | 3 |  |  |
| 18 | Ca rót nước đá 70oz | Cái | 3 |  |  |
| 19 | Ca Tạo Bọt Sữa 800Ml | CÁI | 3 |  |  |
| 20 | Cây Đánh Cà Phê | Cái | 5 |  |  |
| 21 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 20 |  |  |
| 22 | Chai Thủy Tinh 1L Nút Gài Vàng | Cái | 5 |  |  |
| 23 | Chân Buffe Mãnh Ghép 18\*18\*15Cm | cái | 1 |  |  |
| 24 | Chân Buffe Mãnh Ghép 24\*24\*20Cm | cái | 1 |  |  |
| 25 | Chân Buffe Mãnh Ghép 30\*30\*24Cm | cái | 1 |  |  |
| 26 | Chân Đế Inox 8001 4 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Chân Đế Inox 8001 6 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 28 | Chân Đế Inox 8001 8 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 29 | Chày bar nhựa lớn | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Chày bar nhựa nhỏ | Cái | 2 |  |  |
| 31 | Chày Dầm Inox | Cái | 3 |  |  |
| 32 | Cọ vệ sinh máy pha cà phê | cái | 5 |  |  |
| 33 | Cục Ép Cafe | cái | 3 |  |  |
| 34 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 4 |  |  |
| 35 | Dụng cụ đong rượu (measure) | cái | 14 |  |  |
| 36 | Dụng Cụ Lược Đá | cái | 5 |  |  |
| 37 | Gắp Đá Nhật Ngắn 009 | cái | 5 |  |  |
| 38 | Gắp đá, thức ăn dài 10 cm, inox | cái | 5 |  |  |
| 39 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 16 |  |  |
| 40 | Ghế nệm xoay lễ tân | cái | 2 |  |  |
| 41 | Hộp Gia Vị Nhựa Chữ Nhật 6 Ô | Cái | 3 |  |  |
| 42 | Kệ đựng rượu gỗ 6 tầng | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Khăn Lau Ly Vuông | Cái | 50 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 4 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 4 |  |  |
| 46 | Khui vang cầm tay Ksp-99802 | cái | 5 |  |  |
| 47 | Lọ Rắc Cacao | CÁI | 5 |  |  |
| 48 | Ly bia Conserve | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Ly Brandy | Cái | 12 |  |  |
| 50 | Ly CLASSIC MARGARITA 200ml | Cái | 24 |  |  |
| 51 | Ly CLASSIC SHERRY 130ml | Cái | 24 |  |  |
| 52 | Ly DUCHESS COCK TAIL 210ml | Cái | 24 |  |  |
| 53 | Ly Goblet | Cái | 3 |  |  |
| 54 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Hurricance | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly Irish coffee | Cái | 20 |  |  |
| 57 | Ly MADISON COCK TAIL 285ml | Cái | 20 |  |  |
| 58 | Ly MADISON FLUTE CHAMPAGNE 210ml | Cái | 12 |  |  |
| 59 | Ly MADISON MARGARITA 345ml | Cái | 24 |  |  |
| 60 | Ly MADISON RED WINE 425ml | Cái | 18 |  |  |
| 61 | Ly MADISON WHITE WINE 350ml | Cái | 18 |  |  |
| 62 | Ly Margarita | Cái | 12 |  |  |
| 63 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 20 |  |  |
| 64 | Ly Milkshake | Cái | 16 |  |  |
| 65 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 40 |  |  |
| 66 | Ly Ocean Red wine | Cái | 14 |  |  |
| 67 | Ly Ocean White wine | Cái | 20 |  |  |
| 68 | Ly pha B52 | Cái | 5 |  |  |
| 69 | Ly Pilsner | Cái | 20 |  |  |
| 70 | Ly Pocogrand | Cái | 14 |  |  |
| 71 | Ly shooter | Cái | 20 |  |  |
| 72 | Máy bào đá | cái | 1 |  |  |
| 73 | Máy đánh trứng Philips | Cái | 1 |  |  |
| 74 | Máy ép Panasonic MJ 68M | cái | 1 |  |  |
| 75 | Máy vắt cam | cái | 1 |  |  |
| 76 | Máy xay cà phê MX | cái | 1 |  |  |
| 77 | Máy xay Philips 600W | cái | 1 |  |  |
| 78 | Quạt công nghiệp (đen) | Cái | 1 |  |  |
| 79 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 1 |  |  |
| 80 | Shaker Boston | bộ | 5 |  |  |
| 81 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 12 |  |  |
| 82 | Thảm Lưới Thường 1M2 | mét | 2 |  |  |
| 83 | Thìa khuấy | cái | 30 |  |  |
| 84 | Thớt tròn khoen xoay | cái | 5 |  |  |
| 85 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 86 | Tủ lạnh Toshiba Inventer 233 lít | Cái | 1 |  |  |
| 87 | Vòi Rót Rượu Inox Jw-Bp | Cái | 5 |  |  |
| 88 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 89 | Xúc Đá Inox 7331009 Số 4 | cái | 5 |  |  |
| 90 | Hệ thống quầy bar + tủ kệ rượu | Bộ | 1 |  |  |
| 91 | Bồn rửa công nghiệp 2 ô | Cái | 1 |  |  |
| **III** | **Phòng Thực hành Du lịch (HV)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính cố định | Bộ | 1 |  |  |
| 2 | Tủ đựng hồ sơ sắt | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Ghế học tiếng anh | Cái | 20 |  |  |
| 4 | Quầy lễ tân | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Loa vi tính | Bộ | 1 |  |  |
| 6 | Điện thoại bàn | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Giường ngủ | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Bộ chăn ga gối bọc (1) | Bộ | 3 |  |  |
| 9 | - Khăn lau 40x70cm màu be FRAJEN - ikea | Cái | 4 |  |  |
| 10 | - Khăn tắm 70x140cm màu be FRAJEN - ikea | Cái | 4 |  |  |
| 11 | Bộ bàn vuông, gồm bàn vuông, ghế | Bộ | 1 |  |  |
| 12 | - Ly rượu vang | Cái | 1 |  |  |
| 13 | - Ly Basic - Brandy | Cái | 1 |  |  |
| 14 | - Ly Duchess - Red Wine | Cái | 1 |  |  |
| 15 | - Ly Classic - White Wine | Cái | 1 |  |  |
| 16 | - Ly Charisma Rock | Cái | 1 |  |  |
| 17 | - Ly 450ml | Cái | 1 |  |  |
| 18 | - Ly 285ml | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Ly 285ml | Cái | 4 |  |  |
| 20 | Ly 450ml | Cái | 4 |  |  |
| 21 | Ly Basic - Brandy | Cái | 4 |  |  |
| 22 | Ly Classic - White Wine | Cái | 4 |  |  |
| 23 | Ly Charisma Rock | Cái | 4 |  |  |
| 24 | Ly Duchess - Red Wine | Cái | 4 |  |  |
| 25 | Ly rượu vang | Cái | 4 |  |  |
| 26 | Dụng cụ ăn | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Khăn ăn | Cái | 10 |  |  |
| 28 | Khăn trải bàn | Cái | 2 |  |  |
| 29 | Bộ khay phục vụ | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Bếp Á vừa | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Giá đặt bếp Á vừa | Cái | 1 |  |  |
| 32 | Khuôn nướng hình chữ nhật | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Bộ xoong nồi | Cái | 1 |  |  |
| 34 | Bộ dao bếp, dao tỉa | Cái | 1 |  |  |
| 35 | Thớt chặt | Cái | 1 |  |  |
| 36 | Rổ, rá | Cái | 1 |  |  |
| 37 | Nồi cơm điện | Cái | 1 |  |  |
| 38 | Lọ hoa | Cái | 2 |  |  |
| 39 | Bút chỉ laser | Cái | 1 |  |  |
| 40 | Đèn hiệu | Cái | 1 |  |  |
| 41 | Cờ hiệu | Cái | 2 |  |  |
| 42 | Bàn sơ chế inox | Cái | 2 |  |  |
| 43 | Bàn vuông | Cái | 4 |  |  |
| 44 | Biển chức danh để bàn | Cái | 1 |  |  |
| 45 | Bình đựng nước lọc | Cái | 2 |  |  |
| 46 | Bếp từ | Cái | 1 |  |  |
| 47 | Bộ đồ ăn | Bộ | 4 |  |  |
| 48 | Bộ khoá cửa | Bộ | 1 |  |  |
| 49 | Bộ sản phẩm chăn ga gối | Bộ | 2 |  |  |
| 50 | Dụng cụ đựng gia vị | Cái | 2 |  |  |
| 51 | Dụng cụ gắp thực phẩm | Cái | 2 |  |  |
| 52 | Dụng cụ nhà hàng | Cái | 4 |  |  |
| 53 | Đệm | Cái | 1 |  |  |
| 54 | Đồng hồ treo tường | Cái | 2 |  |  |
| 55 | Gạc tàn thuốc | Cái | 2 |  |  |
| 56 | Gường đơn | Cái | 1 |  |  |
| 57 | Giá để hành lý | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Khăn ăn | Cái | 20 |  |  |
| 59 | Khăn trải bàn | Cái | 4 |  |  |
| 60 | Muôi súp, múc nước sốt | Cái | 10 |  |  |
| 61 | Tủ đựng ly, chén | Cái | 1 |  |  |
| 62 | Thùng rác | Cái | 2 |  |  |
| 63 | Ti vi | Cái | 1 |  |  |
| 64 | Kệ đựng hồ sơ sắt | Cái | 1 |  |  |
| **IV** | **Phòng Thực hành Nhà hàng - Pha chế (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn + ghế học sinh | Bộ | 20 |  |  |
| 2 | Bảng mêca | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bảng ghim | cái | 1 |  |  |
| 4 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bộ lọc nước | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Máy làm đá | cái | 1 |  |  |
| 7 | Quầy 1 bồn có cửa | cái | 1 |  |  |
| 8 | Tủ mát 2 cánh | Cái | 1 |  |  |
| 9 | Quầy để bia tươi | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Tủ lạnh 4 cánh | cái | 1 |  |  |
| 12 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 13 | Bàn ăn uống | Cái | 6 |  |  |
| 14 | Ghế ăn | Cái | 24 |  |  |
| 15 | Tủ dụng cụ | Cái | 4 |  |  |
| 16 | Tủ sắt | Cái | 4 |  |  |
| 17 | Bàn bar | Cái | 4 |  |  |
| 18 | Ghế bar | Cái | 16 |  |  |
| 19 | Máy rửa ly | Cái | 1 |  |  |
| 20 | Giá treo quầy bar | cái | 1 |  |  |
| 21 | Máy ép chậm | Cái | 1 |  |  |
| 22 | Bếp điện từ | Cái | 1 |  |  |
| 23 | Máy ép | Cái | 1 |  |  |
| 24 | Bình đun (siêu tốc) | Cái | 1 |  |  |
| 25 | Máy xay sinh tố | Cái | 1 |  |  |
| 26 | Bộ tách dĩa cà phê | Bộ | 18 |  |  |
| 27 | Ly espresso | Cái | 18 |  |  |
| 28 | Ly nhựa | CÁI | 90 |  |  |
| 29 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 6 |  |  |
| 30 | Ly vang trắng | cái | 6 |  |  |
| 31 | Ly vang đỏ | Cái | 6 |  |  |
| 32 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | cái | 1 |  |  |
| 33 | Ly Boston có vạch | cái | 1 |  |  |
| 34 | Xúc đá inox | cái | 2 |  |  |
| 35 | Chày nhựa quầy bar | Cái | 2 |  |  |
| 36 | Bình xịt kem tươi | Cái | 1 |  |  |
| 37 | Đầu rót rượu | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Gọt vỏ chanh | Cái | 2 |  |  |
| 39 | Phin mù | Cái | 2 |  |  |
| 40 | Hộp đập bã cà phê | Cái | 1 |  |  |
| 41 | Chảo | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Dụng cụ lấy lõi | cái | 2 |  |  |
| 43 | Kéo | Cái | 1 |  |  |
| 44 | Tấm lót quầy bar | cái | 6 |  |  |
| 45 | Hũ thủy tinh | cái | 4 |  |  |
| 46 | Lọ Rắc Cacao | cái | 1 |  |  |
| 47 | Muỗng khuấy | cái | 15 |  |  |
| 48 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 15 |  |  |
| 49 | Hộp gia vị | Cái | 1 |  |  |
| 50 | Thớt | Cái | 2 |  |  |
| 51 | Bình ép cà phê | Cái | 2 |  |  |
| 52 | Xô đá | Cái | 2 |  |  |
| 53 | Lót ly | cái | 19 |  |  |
| 54 | Đồ vắt cam | cái | 2 |  |  |
| 55 | Đồ ép chanh | cái | 1 |  |  |
| 56 | Ca đánh sữa 600ml | Cái | 2 |  |  |
| 57 | Ca đánh sữa 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Gắp đá | Cái | 2 |  |  |
| 59 | Ca đong nhựa 500ml | Cái | 1 |  |  |
| 60 | Ca đong nhựa 100ml | Cái | 2 |  |  |
| 61 | Đong rượu 20-40ml | Cái | 2 |  |  |
| 62 | Đong rượu 15-30ml | Cái | 2 |  |  |
| 63 | Muỗng bar | Cái | 3 |  |  |
| 64 | Vợt lưới | Cái | 2 |  |  |
| 65 | Lược đá | Cái | 2 |  |  |
| 66 | Shaker 550ml | Cái | 2 |  |  |
| 67 | Shaker 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 68 | Khay tròn 30cm chống trượt | Cái | 4 |  |  |
| 69 | Khay tròn 35cm chống trượt | Cái | 7 |  |  |
| 70 | Khay chữ nhật 26x36 | Cái | 6 |  |  |
| 71 | Xô ướp rượu vang | Cái | 2 |  |  |
| 72 | Bình thủy tinh đựng rượu 1 | Cái | 4 |  |  |
| 73 | Bình thủy tinh đựng rượu 2 | Cái | 3 |  |  |
| 74 | Ly rượu đỏ | Cái | 20 |  |  |
| 75 | Ly rượu trắng | Cái | 20 |  |  |
| 76 | Ly Highball | Cái | 20 |  |  |
| 77 | Ly pint | Cái | 6 |  |  |
| 78 | Ly rock | Cái | 6 |  |  |
| 79 | Ly martini | Cái | 6 |  |  |
| 80 | Ly coupe | Cái | 6 |  |  |
| 81 | Ly champagne | Cái | 6 |  |  |
| 82 | Ly shot | Cái | 6 |  |  |
| 83 | Ly latte | Cái | 6 |  |  |
| 84 | Ly Hurricane | Cái | 6 |  |  |
| 85 | Ly poco | Cái | 6 |  |  |
| 86 | Ly Margarita | Cái | 4 |  |  |
| 87 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 88 | Cốc và đĩa lót cốc thủy tinh (260ml) | Cái | 20 |  |  |
| 89 | Ly Goblet (có chân) | Cái | 25 |  |  |
| 90 | Khăn bàn vuông - trắng | cái | 10 |  |  |
| 91 | Khăn lau dụng cụ | cái | 20 |  |  |

**1.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Thủy | Thạc sĩ Triết học | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | Thạc sỹ Luật | NVSư phạm | Anh B | B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân sư phạm Thể chất - GDQP | ĐHSP, NVSP nghề | Anh C | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân sư phạm Quốc phòng - Thể chất | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 5 | Nguyễn Hoàng Thùy Nhi | Cử nhân Công nghệ thông tin | ĐHSP | C Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 6 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sĩ Tiếng Anh | Sư phạm nghề | Thạc sĩ Tiếng Anh | Tin văn phòng |  | Tiếng Anh |
| 7 | Lăng Song Vân | Thạc sỹ  Quản trị kinh doanh | Sư phạm trình độ Cao đẳng | Anh văn C | Kỹ thuật viên |  | Tổng quan du lịch |
| 8 | Võ Thị Thu Trang | Cử nhân  QTKD du lịch - Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A |  | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch |
| 9 | Bùi Thị Thu Ba | Cử nhân Du lịch | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Tổng quan ngành pha chế Pha chế và phục vụ thức uống không cồn Quản lý thức uống |
| 10 | Lê Thị Thu | Kỹ sư Kỹ thuật nữ công | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm Xây dựng danh mục đồ uống Thực tập tốt nghiệp |
| 11 | Lưu Thị Cẩm Túy | Kỹ sư Công nghệ thực phẩm – Sinh học | Sư phạm nghề | Anh văn C | CC Ứng dụng CNTT cơ bản |  | Pha chế và phục vụ thức uống có cồn Pha chế cà phê nghệ thuật (Barista) |
| 12 | Nguyễn Thị Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm | Cử nhân | CC Ứng dụng CNTT cơ bản | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ nhà hàng Phục vụ bia, rượu vang |
| 13 | Nguyễn Trần Huyền Linh | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Pháp A | CNTT cơ bản |  | Tiếng Anh chuyên ngành |
| 14 | Nguyễn Thị Thanh Thúy | Cử nhân QTKD Du lịch – Dịch vụ | Sư phạm nghề | Anh văn C | Tin ứng dụng B | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Quản lý thức uống Phục vụ bia, rượu vang Tổ chức sự kiện |
| 15 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Nghiệp vụ thanh toán Tổ chức sự kiện |
| 16 | Hoàng Quốc Đạt | Cao đẳng Quản trị Nhà hàng -khách sạn |  |  |  | Trưởng bộ phận F&B Khách sạn | Pha chế và phục vụ thức uống có cồn Pha chế cà phê nghệ thuật (Barista) |
| 17 | Trần Nguyên Phúc | Cao đẳng Quản trị khách sạn |  |  |  | Quản lý Bar Khách sạn | Pha chế và phục vụ thức uống có cồn Pha chế và phục vụ thức uống không cồn Pha chế cà phê nghệ thuật (Barista) |
| 18 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp tin học |  | Kỹ năng mềm |
| 19 | Văn Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**1.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ/CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5810209 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp là ngành, nghề trực tiếp pha chế và phục vụ các loại đồ uống trong quán đồ uống, quầy bar với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca, pha chế các loại cà phê giải khát, pha chế các loại thức uống có cồn, không cồn bên cạnh đó còn phục vụ các loại đồ uống.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Mô tả được các loại hình quầy Bar và phân biệt được sự khác nhau của từng loại;

- Giải thích được các nguyên tắc điều hành nhân sự, duy trì chất lượng dịch vụ trong bộ phận pha chế đồ uống;

- Trình bày được các nội quy, quy định của bộ phận pha chế đồ uống;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản lý, duy trì cơ sở vật chất, trang thiết bị kỹ thuật;

- Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận pha chế đồ uống trong hoạt động của các loại hình quầy Bar.

- Mô tả được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên phục vụ Pha chế đồ uống, nhân viên phục vụ nhà hàng;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống;

- Phân loại và mô tả được các loại đồ uống không cồn: Đặc điểm, tính chất và nguyên tắc pha chế và phục vụ;

- Phân loại và mô tả được các loại đồ uống có cồn: Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất và nguyên tắc pha chế và phục vụ;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng đồ uống và cách thức đánh giá chất lượng, đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Nhận biết được các tình huống phát sinh và phân tích được nguyên nhân, mức độ của tình huống phát sinh trong pha chế và phục vụ đồ uống. Vận dụng được những kiến thức chuyên môn đã học giải thích và xử lý hiệu quả các tình huống phát sinh;

- Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, phòng chống, xử lý cháy nổ và sơ cấp cứu ban đầu. Giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng nói chung và bộ phận pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Xây dựng thực đơn và danh mục đồ uống, văn hóa ẩm thực, dinh dưỡng và an toàn thực phẩm…;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Sắp xếp được các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar;

- Sắp xếp, trưng bày được đồ uống và các nguyên vật liệu pha chế;

- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;

- Phân loại, nhận biết được các loại rượu thông qua màu sắc và mùi vị;

- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn theo đúng định lượng, đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;

- Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn;

- Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Thực hiện được quy trình phục vụ khách ăn uống tại nhà hàng;

- Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm;

- Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường đáp ứng nhu cầu;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, xử lý, phòng cháy, chữa cháy, trong quá trình pha chế và phục vụ đồ uống;

- Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

- Xây dựng được các danh mục đồ uống phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Tuyệt đối chấp hành đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam Xã hội chủ nghĩa;

- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

- Trung thực, đề cao lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần trách nhiệm trong công việc; có đủ sức khỏe để đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp;

- Có khả năng độc lập thực hiện các công việc trong phạm vi công việc được đào tạo và phạm vi trách nhiệm được quy định;

- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;

- Có ý thức cập nhật kiến thức thường xuyên, chủ động, sáng tạo trong công việc;

- Có tác phong chuyên nghiệp trong kinh doanh du lịch, thái độ hành vi cẩn thận, nhanh nhẹn, chăm chỉ;

- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có có tác phong chuyên nghiệp, lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Pha chế đồ uống;

- Phục vụ đồ uống;

- Pha chế và phục vụ đồ uống tại quầy;

- Phục vụ bia và các loại rượu…

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 22

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 60 tín chỉ/ 1410 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ và tự chọn: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 417 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 928 giờ; Kiểm tra: 65 giờ

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **44** | **1095** | **287** | **759** | **49** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | *4* | ***90*** | *29* | *58* | *3* |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | 45 | 14 | 30 | 1 |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | *38* | ***960*** | *243* | *672* | *45* |
| MHTPC03 | Tổng quan ngành pha chế | 2 | 30 | 25 | 4 | 1 |
| MHTDL04 | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MHTPC11 | Xây dựng danh mục đồ uống | 2 | 30 | 19 | 10 | 1 |
| MĐTPC07 | Pha chế và phục vụ thức uống không cồn | 5 | 135 | 15 | 112 | 8 |
| MĐTPC08 | Pha chế và phục vụ thức uống có cồn | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐTDL03 | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | 90 | 30 | 52 | 8 |
| MĐTPC10 | Phục vụ bia, rượu vang | 3 | 60 | 29 | 26 | 5 |
| MĐTPC06 | Tiếng Anh chuyên ngành | 5 | 105 | 45 | 56 | 4 |
| MĐTPC11 | Pha chế cà phê nghệ thuật (Barista) | 3 | 75 | 15 | 52 | 8 |
| MHTPC05 | Quản lý thức uống | 2 | 30 | 21 | 8 | 1 |
| MĐTPC12 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 |  | 270 |  |
| ***II.3*** | ***Môn học, mô đun tự chọn*** | *2* | ***45*** | *15* | *29* | *1* |
| MHTDL05 | Nghiệp vụ thanh toán | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MĐTDL06 | Tổ chức sự kiện | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
| **Tổng** | | **60** | **1410** | **417** | **928** | **65** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã Ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**2. NGÀNH, NGHỀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN**

**2.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 4, diện tích: 200 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 8, diện tích: 520 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng thực hành lễ tân + nhà hàng** |  |  |  |  |
| **A** | **Phòng Thực hành Nhà hàng (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Tủ ướp rượu vang 100 chai | cái | 1 |  |  |
| 2 | Ấm trà sứ trắng | cái | 10 |  |  |
| 3 | Bàn là hơi | cái | 1 |  |  |
| 4 | Bàn vuông gỗ + 4 ghế | Bộ | 6 |  |  |
| 5 | Banana split (đĩa kem xuồng) thủ tinh | cái | 15 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bình đựng nước thủy tinh (không có hoa văn) | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bình nước trái cây đôi 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 10 | Bình nước trái cây đơn 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 11 | Bình nước tương | Cái | 9 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ xô ướp rượu có chân | Bộ | 2 |  |  |
| 14 | Chén cơm | Cái | 90 |  |  |
| 15 | Chén nước chấm sứ Minh Long, màu trắng | cái | 20 |  |  |
| 16 | Chuông Gọi Thức Ăn | Cái | 2 |  |  |
| 17 | Dao ăn cá | Cái | 50 |  |  |
| 18 | Dao ăn chính Sunnex | Cái | 50 |  |  |
| 19 | Dao ăn tráng miệng | Cái | 50 |  |  |
| 20 | Dao phếch bơ | Cái | 50 |  |  |
| 21 | Đĩa lót chén | Cái | 200 |  |  |
| 22 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24-26 cm | cái | 15 |  |  |
| 24 | Đĩa tròn 20-23cm, sứ Minh Long | Cái | 50 |  |  |
| 25 | Đĩa tròn 26cm | cái | 12 |  |  |
| 26 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 90 |  |  |
| 27 | Gác đũa | cái | 120 |  |  |
| 28 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 10 |  |  |
| 29 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 9 |  |  |
| 30 | Gàu rót sữa C.trắng 0,22L | cái | 15 |  |  |
| 31 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 28 |  |  |
| 32 | Ghế Trẻ Em 13K11902 | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Ghế xếp | cái | 10 |  |  |
| 34 | Ghim Oder Nhựa | cái | 5 |  |  |
| 35 | Hủ đựng tăm 5cm J. trắng | cái | 10 |  |  |
| 36 | Hủ sứ đựng đường, màu trắng | cái | 45 |  |  |
| 37 | Hủ tiêu-muối 5 lỗ sứ trắng | Cái | 30 |  |  |
| 38 | Kệ đựng rượu (Tủ gỗ cửa kính) | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Kẹp gắp thức ăn inox | cái | 4 |  |  |
| 40 | Kẹp gắp thức ăn kiểu thìa inox | cái | 4 |  |  |
| 41 | Khăn ăn (hồng phấn) | cái | 30 |  |  |
| 42 | Khăn ăn (vàng nhạt) | cái | 30 |  |  |
| 43 | Khăn ăn xám | Cái | 30 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 8 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt 56 x 40 cm | cái | 8 |  |  |
| 46 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 8 |  |  |
| 47 | Khay đựng dao muỗng nĩa (gỗ) | Cái | 8 |  |  |
| 48 | Khui rượu, inox | cái | 4 |  |  |
| 49 | Lọ hoa thuỷ tinh | cái | 6 |  |  |
| 50 | Ly Saucer champagne 200ml | Cái | 20 |  |  |
| 51 | Ly bia có quai | Cái | 20 |  |  |
| 52 | Ly bia Conserve | Cái | 12 |  |  |
| 53 | Ly Flute Champagene | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Ly Goblet | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly kem Alaska | Cái | 12 |  |  |
| 57 | Ly Margarita | Cái | 7 |  |  |
| 58 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 5 |  |  |
| 59 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 20 |  |  |
| 60 | Ly Ocean Red wine | Cái | 20 |  |  |
| 61 | Ly Ocean White wine | Cái | 12 |  |  |
| 62 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 63 | Ly Pocogrand | Cái | 12 |  |  |
| 64 | Máy hâm cà phê (2 boiler) | cái | 1 |  |  |
| 65 | Máy nướng lát bánh mỳ | cái | 1 |  |  |
| 66 | Mép trải bàn ăn (Place mat) | Cái | 6 |  |  |
| 67 | Muỗng phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 68 | Muỗng súp | Cái | 50 |  |  |
| 69 | Muỗng tráng miệng, trà, cà phê | Cái | 50 |  |  |
| 70 | Nĩa ăn chính, cá | Cái | 50 |  |  |
| 71 | Nĩa ăn tráng miệng + VN airline | Cái | 50 |  |  |
| 72 | Nĩa phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 73 | Phích điện Sanyo | cái | 1 |  |  |
| 74 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 3 |  |  |
| 75 | Quạt đứng cánh cam | Cái | 1 |  |  |
| 76 | Rổ nhựa giả mây tre | cái | 9 |  |  |
| 77 | Tách cà phê sứ trắng + đĩa kê | cái | 100 |  |  |
| 78 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 4 |  |  |
| 79 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 10 |  |  |
| 80 | Tách uống trà Tàu, sứ trắng cao cấp 240ml | bộ | 10 |  |  |
| 81 | Thố có nắp 16cm C.trắng | cái | 12 |  |  |
| 82 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 83 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 84 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 20 |  |  |
| 85 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20-23cm các kiểu vành | cái | 40 |  |  |
| 86 | Tủ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |  |
| 87 | Tủ kính nhôm 5 tầng, 2 cánh cửa | Cái | 3 |  |  |
| 88 | Xe phục vụ 3 tầng D-012 | Cái | 2 |  |  |
| **B** | **Thực hành Lễ tân (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Quầy lễ tân | Bộ | 1 |  |  |
| 2 | Bàn làm việc lễ tân (1 ghế) | bộ | 1 |  |  |
| 3 | Bình hoa giả | cái | 2 |  |  |
| 4 | Máy in Canon 2900 | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Kệ báo inox 4 tầng | cái | 1 |  |  |
| 6 | Kệ giấy | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Máy quét tiền | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Máy scan | cái | 1 |  |  |
| 9 | Quầy lễ tân 2,4 x0,8m x 1,2 | cái | 1 |  |  |
| 10 | Xe đẩy hành lý trắng J-12W | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Phần mềm quản lý khách sạn (demo) | gói | 1 |  |  |
| 12 | Bộ bàn ghế salon gỗ | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ máy vi tính Bàn | bộ | 1 |  |  |
| **II** | **Phòng TH Buồng (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Xe đẩy làm phòng | bộ | 1 |  |  |
| 2 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 1 |  |  |
| 3 | Đệm cao su Everon 1m6 | cái | 1 |  |  |
| 4 | Áo choàng tắm | Cái | 2 |  |  |
| 5 | Bàn + 2 ghế tiếp khách | bộ | 1 |  |  |
| 6 | Bàn trang điểm | bộ | 1 |  |  |
| 7 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 8 | Biển Báo Sàn Ướt Gx-030Y | Cái | 1 |  |  |
| 9 | Bình hoa giả | cái | 1 |  |  |
| 10 | Bồn cầu 2 khối | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Bồn tắm Ocean | cái | 1 |  |  |
| 12 | Cây Xủi Sàn | cái | 1 |  |  |
| 13 | Đệm lò xo Everon 1m2 | Cái | 1 |  |  |
| 14 | Dù Đi Mưa | Cái | 3 |  |  |
| 15 | Dụng cụ đựng hóa chất buồng nhựa | Cái | 2 |  |  |
| 16 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Giá để hành lý (bọc nệm) | Cái | 1 |  |  |
| 18 | Giường phản gỗ xoan đào 1m2 | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Két sắt, màu xám | cái | 1 |  |  |
| 20 | Khăn mặt trắng | Cái | 20 |  |  |
| 21 | Khăn tắm 1m2 | Cái | 20 |  |  |
| 22 | Khăn tắm 1m4 | Cái | 10 |  |  |
| 23 | Khăn tay trắng | Cái | 20 |  |  |
| 24 | Máng áo thẳng ( bộ 10 cái) | Cái | 6 |  |  |
| 25 | Máy sấy tóc Philips | cái | 1 |  |  |
| 26 | Máy hút bụi Panasonic MC 9070 | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Nệm Topper 1mx2mx5cm | cái | 1 |  |  |
| 28 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 1 |  |  |
| 29 | Smart tivi 50in Sony KDL-50W660F | cái | 1 |  |  |
| 30 | Thảm Lưới Thường 1M2 | mét | 1 |  |  |
| 31 | Thùng rác có nắp lật nhỏ | cái | 1 |  |  |
| 32 | Tủ gỗ để tivi | cái | 1 |  |  |
| 33 | Tủ lạnh mini (Funiky) | cái | 1 |  |  |
| 34 | Tủ quần áo 3 cánh 1,6x0,45x2m | Cái | 1 |  |  |
| 35 | Thùng Dù Inox | Cái | 1 |  |  |
| **III** | **Phòng TH Tin (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 2 | Máy tính bàn | Bộ | 15 |  |  |
| 3 | Bàn ghế máy tính | Bộ | 15 |  |  |
| 4 | Mạng Lan | cái | 1 |  |  |
| 5 | Máy in | Cái | 1 |  |  |
| **IV** | **Phòng TH Tin (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 2 | Máy tính bàn | Bộ | 10 |  |  |
| 3 | Bàn ghế máy tính | Bộ | 10 |  |  |
| 4 | Mạng Lan | cái | 1 |  |  |
| 5 | Máy in | Cái | 1 |  |  |
| **V** | **Phòng Thực hành Nhà hàng - Pha chế (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn + ghế học sinh | Bộ | 20 |  |  |
| 2 | Bảng mêca | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bảng ghim | cái | 1 |  |  |
| 4 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bộ lọc nước | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Máy làm đá | cái | 1 |  |  |
| 7 | Muỗng soup nhựa - Chinese soup spoon (melamine) | cái | 150 |  |  |
| 8 | Đũa - Chopstick (melamine) | Đôi | 140 |  |  |
| 9 | Muỗng Dinner spoon | cái | 100 |  |  |
| 10 | Dĩa nhựa 26cm - Plate 26cm (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 11 | Tô nhỏ - Small soup bowl (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 12 | Đĩa tròn 22cm ML ngà Dish 22cm | cái | 7 |  |  |
| 13 | Menu lớn Menu cover (L) | cái | 6 |  |  |
| 14 | Menu nhỏ Menu cover (S) | cái | 4 |  |  |
| 15 | Bàn ủi hơi nước Iron | cái | 1 |  |  |
| 16 | Kẹp da thanh toán Bill folder | cái | 6 |  |  |
| 17 | Tấm lót quầy bar Bar mat | cái | 6 |  |  |
| 18 | Xe đẩy inox 3 tầng Trolley | cái | 1 |  |  |
| 19 | Chân xô đá - Ice bucket holder | cái | 6 |  |  |
| 20 | Xô đá inox Ice bucket | cái | 4 |  |  |
| 21 | Bình trà Tea pot | cái | 5 |  |  |
| 22 | Hũ tăm - Toothpick container | cái | 6 |  |  |
| 23 | Bình sốt Sauce saucer | cái | 6 |  |  |
| 24 | Bình sữa Milk saucer | cái | 6 |  |  |
| 25 | Hủ đường Condiment | cái | 5 |  |  |
| 26 | Dĩa gia vị Condiment dish | cái | 30 |  |  |
| 27 | Bình tương - Soya sauce container | cái | 6 |  |  |
| 28 | Hũ tiêu Pepper shaker | cái | 6 |  |  |
| 29 | Hũ muối Salt shaker | cái | 6 |  |  |
| 30 | Bình hoa Vase | cái | 5 |  |  |
| 31 | Gạt tàn Ashtray | cái | 18 |  |  |
| 32 | Gác muỗng Spoon holder | cái | 28 |  |  |
| 33 | Muỗng soup sứ Chinese spoon | cái | 27 |  |  |
| 34 | Gác đũa Chopstick holder | cái | 28 |  |  |
| 35 | Dĩa khăn lạnh Cold towel dish | cái | 30 |  |  |
| 36 | Thố cơm Ceramic bowl | cái | 5 |  |  |
| 37 | Chén Soup bowl | cái | 30 |  |  |
| 38 | Dĩa Dish | cái | 30 |  |  |
| 39 | Dĩa oval Oval dish | cái | 6 |  |  |
| 40 | Dĩa cạn Dish | cái | 22 |  |  |
| 41 | Dĩa vành sâu Dish | cái | 12 |  |  |
| 42 | Dĩa cạn Dish | cái | 21 |  |  |
| 43 | Dĩa cạn 7 Dish | cái | 22 |  |  |
| 44 | Dĩa lót tách cà phê Coffee cup dish | cái | 17 |  |  |
| 45 | Tách cà phê sứ Coffee cup | cái | 16 |  |  |
| 46 | Khay tròn 30cm Round tray 30cm | cái | 4 |  |  |
| 47 | Khay tròn 35cm Round tray 35cm | cái | 7 |  |  |
| 48 | Khay chữ nhật 36x46 Rectangular tray 36x46 | cái | 0 |  |  |
| 49 | Khay chữ nhật 26x36 Rectangular tray 26x36 | cái | 6 |  |  |
| 50 | Vá canh - Ceramic spoon (big) | cái | 6 |  |  |
| 51 | Hũ tăm - Toothpick container | cái | 1 |  |  |
| 52 | Nĩa ăn bánh, hoa quả Cooktail fork 14.8cm | cái | 20 |  |  |
| 53 | Nĩa ăn cá - Fish fork 20,9cm | cái | 17 |  |  |
| 54 | Nĩa ăn chính Table fork 21.1cm | cái | 19 |  |  |
| 55 | Nĩa ăn sa lát Dessert fork 18.8cm | cái | 22 |  |  |
| 56 | Dao bơ - side-plate knife monobloc 19cm | cái | 19 |  |  |
| 57 | Dao ăn sa lát - Dessert knife 21.3cm | cái | 17 |  |  |
| 58 | Dao ăn cá - Fish knife 23.4cm | cái | 19 |  |  |
| 59 | Dao ăn chính Table knife 23.7cm | cái | 21 |  |  |
| 60 | Dao ăn bít tết - Steak knife monobloc 23.3cm | cái | 19 |  |  |
| 61 | Thìa trà - Teaspoon (13 cm.) | cái | 13 |  |  |
| 62 | Thìa ăn súp - Soup spoon 16.8cm | cái | 18 |  |  |
| 63 | Thìa ăn chính - Table spoon 20.8cm | cái | 24 |  |  |
| 64 | Thìa ăn sa lát - Dessert spoon 18.7cm | cái | 24 |  |  |
| 65 | Đồ mở rượu Wine opener | cái | 3 |  |  |
| 66 | Khăn ăn | cái | 40 |  |  |
| 67 | Quầy 1 bồn có cửa | cái | 1 |  |  |
| 68 | Tủ mát 2 cánh | Cái | 1 |  |  |
| 69 | Quầy để bia tươi | Cái | 1 |  |  |
| 70 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 71 | Tủ lạnh 4 cánh | cái | 1 |  |  |
| 72 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 73 | Bàn ăn uống | Cái | 6 |  |  |
| 74 | Ghế ăn | Cái | 24 |  |  |
| 75 | Tủ dụng cụ | Cái | 4 |  |  |
| 76 | Tủ sắt | Cái | 4 |  |  |
| 77 | Bàn bar | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Ghế bar | Cái | 16 |  |  |
| 79 | Máy rửa ly | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Giá treo quầy bar | cái | 1 |  |  |
| 81 | Máy ép chậm | Cái | 1 |  |  |
| 82 | Bếp điện từ | Cái | 1 |  |  |
| 83 | Máy ép | Cái | 1 |  |  |
| 84 | Bình đun (siêu tốc) | Cái | 1 |  |  |
| 85 | Máy xay sinh tố | Cái | 1 |  |  |
| 86 | Bộ tách dĩa cà phê | Bộ | 18 |  |  |
| 87 | Ly espresso | Cái | 18 |  |  |
| 88 | Ly nhựa | CÁI | 90 |  |  |
| 89 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 6 |  |  |
| 90 | Ly vang trắng | cái | 6 |  |  |
| 91 | Ly vang đỏ | Cái | 6 |  |  |
| 92 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | cái | 1 |  |  |
| 93 | Ly Boston có vạch | cái | 1 |  |  |
| 94 | Xúc đá inox | cái | 2 |  |  |
| 95 | Chày nhựa quầy bar | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Bình xịt kem tươi | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Đầu rót rượu | Cái | 2 |  |  |
| 98 | Gọt vỏ chanh | Cái | 2 |  |  |
| 99 | Phin mù | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Hộp đập bã cà phê | Cái | 1 |  |  |
| 101 | Chảo | Cái | 1 |  |  |
| 102 | Dụng cụ lấy lõi | cái | 2 |  |  |
| 103 | Kéo | Cái | 1 |  |  |
| 104 | Tấm lót quầy bar | cái | 6 |  |  |
| 105 | Hũ thủy tinh | cái | 4 |  |  |
| 106 | Lọ Rắc Cacao | cái | 1 |  |  |
| 107 | Muỗng khuấy | cái | 15 |  |  |
| 108 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 15 |  |  |
| 109 | Hộp gia vị | Cái | 1 |  |  |
| 110 | Thớt | Cái | 2 |  |  |
| 111 | Bình ép cà phê | Cái | 2 |  |  |
| 112 | Xô đá | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Lót ly | cái | 19 |  |  |
| 114 | Đồ vắt cam | cái | 2 |  |  |
| 115 | Đồ ép chanh | cái | 1 |  |  |
| 116 | Ca đánh sữa 600ml | Cái | 2 |  |  |
| 117 | Ca đánh sữa 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Gắp đá | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Ca đong nhựa 500ml | Cái | 1 |  |  |
| 120 | Ca đong nhựa 100ml | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Đong rượu 20-40ml | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Đong rượu 15-30ml | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Muỗng bar | Cái | 3 |  |  |
| 124 | Vợt lưới | Cái | 2 |  |  |
| 125 | Lược đá | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Shaker 550ml | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Shaker 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 128 | Xô ướp rượu vang | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Bình thủy tinh đựng rượu 1 | Cái | 4 |  |  |
| 130 | Bình thủy tinh đựng rượu 2 | Cái | 3 |  |  |
| 131 | Ly rượu đỏ | Cái | 20 |  |  |
| 132 | Ly rượu trắng | Cái | 20 |  |  |
| 133 | Ly Highball | Cái | 20 |  |  |
| 134 | Ly pint | Cái | 6 |  |  |
| 135 | Ly rock | Cái | 6 |  |  |
| 136 | Ly martini | Cái | 6 |  |  |
| 137 | Ly coupe | Cái | 6 |  |  |
| 138 | Ly champagne | Cái | 6 |  |  |
| 139 | Ly shot | Cái | 6 |  |  |
| 140 | Ly latte | Cái | 6 |  |  |
| 141 | Ly Hurricane | Cái | 6 |  |  |
| 142 | Ly poco | Cái | 6 |  |  |
| 143 | Ly Margarita | Cái | 4 |  |  |
| 144 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 145 | Cốc và đĩa lót cốc thủy tinh (260ml) | Cái | 20 |  |  |
| 146 | Ly Goblet (có chân) | Cái | 25 |  |  |
| 147 | Khăn bàn vuông - trắng | cái | 10 |  |  |
| 148 | Khăn lau dụng cụ | cái | 20 |  |  |
| **VI** | **Phòng thực hành buồng (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn trang điểm Make-up desk | cái | 1 |  |  |
| 2 | Tủ lạnh mini Small fridge | cái | 1 |  |  |
| 3 | Tủ áo quần kèm két sắt - Closet including small safe box) | Bộ | 1 |  |  |
| 4 | Giá để hành lý Luggage rack | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bồn tắm Bath tub | Bộ | 1 |  |  |
| 6 | Bàn đá cho chậu lavabo Marble top | Bộ | 1 |  |  |
| 7 | Gương Mirror | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Đèn ngủ - Bed side lamp | Cái | 2 |  |  |
| 9 | Tủ quần áo Wardrobe | Bộ | 1 |  |  |
| 10 | Điện thoại bàn Telephone | Bộ | 1 |  |  |
| 11 | Tivi TV | Cái | 1 |  |  |
| 12 | Xe đẩy buồng phòng Housekeeping linen trolley | Bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bàn cầu 2 khối Water closet | Bộ | 1 |  |  |
| 14 | Vòi sen tắm và tay sen Hand shower & Mixer set | Bộ | 1 |  |  |
| 15 | Giường Wooden bed | Cái | 1 |  |  |
| 16 | Máy hút bụi chà sàn Vaccum | cái | 1 |  |  |
| 17 | Bàn ủi hơi nước Iron | Cái | 1 |  |  |
| 18 | Bàn ủi khô Iron | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Vỏ gối Pillow cover | Cái | 4 |  |  |
| 20 | Bọc chăn Blanket cover | Cái | 2 |  |  |
| 21 | Ra phủ giường Bed sheet | Cái | 2 |  |  |
| 22 | Bảo vệ nệm Topper | Cái | 2 |  |  |
| 23 | Ky hốt rác kèm chổi Broom and dustpan | Bộ | 1 |  |  |
| 24 | Giỏ siêu thị không nắp Basket | Cái | 1 |  |  |
| 25 | Móc quần áo Hanger | Lốc | 1 |  |  |
| 26 | Cây lau ướt Wet mop | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Bộ cây lau nhà + gạt kiếng Glass wiper set | Cái | 1 |  |  |
| 28 | Bàn chải chà sàn kiểu bàn ủi Floor brush | Cái | 0 |  |  |
| 29 | Chổi quét trần Cobweb duster | Cái | 1 |  |  |
| 30 | Máy sấy tóc Philips 1000W Hair dryer | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Cây gạt nước Wiper | Cái | 1 |  |  |
| 32 | Khay gỗ Wooden tray | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Khay cà phê Coffee tray | Cái | 1 |  |  |
| 34 | Cốc trà + dĩa nhỏ Tea cup set | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Muỗng trà Tea spoon | Hộp | 2 |  |  |
| 36 | Khay xà phòng Soap tray | Cái | 2 |  |  |
| 37 | Lót ly đôi Coaster | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Đèn pin Flashlight | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Khay amenity Amenity tray | Cái | 1 |  |  |
| 40 | Bình thủy tinh Jar | Cái | 0 |  |  |
| 41 | Thùng rác tròn Round dust bin | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Thùng rác nắp lật Flip dust bin | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Cây quét mạng nhện Cobweb broom | Cái | 1 |  |  |
| 44 | Thùng đựng hóa chất Chemical container | Cái | 2 |  |  |
| 45 | Bình xịt - Spray container | Cái | 3 |  |  |
| 46 | Chổi nylon Broom | Cái | 2 |  |  |
| 47 | Biển báo sàn ướt Wet floor signage | Cái | 2 |  |  |
| 48 | Ky rác Dustpan | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Cây lau Mop | Cái | 2 |  |  |
| **VII** | **Phòng TH bếp 1 (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Bếp Á BV-001 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Bếp Âu 4 họng | cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 2 |  |  |
| 4 | Bàn thực hành hàn (Bàn sắt mặt sắt) | Cái | 2 |  |  |
| 5 | Bếp gas công nghiệp Wonderful 5A2 | cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp gas SH 716 (Sakura) | Cái | 2 |  |  |
| 7 | Bếp lẫu dùng cồn | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bộ hộp bảo quản thực phẩm 7 hộp Biozone 7-750 | cái | 4 |  |  |
| 9 | Bộ nồi thủy tinh Vitroflam 2,31 | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Bộ nồi thủy tinh VS332 (Vision 332) | Bộ | 1 |  |  |
| 11 | Cắt trứng inox | cái | 1 |  |  |
| 12 | Chảo ngang có 2 tai, 40cm Hiệu Kim Hằng | Cái | 2 |  |  |
| 13 | Chén sứ nước chấm 7 cm màu trắng | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Dụng cụ cắt lõi cà chua | cái | 1 |  |  |
| 15 | Dụng cụ cắt trứng nhanh | cái | 1 |  |  |
| 16 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng | cái | 1 |  |  |
| 17 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng tiện ích | cái | 1 |  |  |
| 18 | Dụng cụ khui đồ hộp và mở chai đa năng | cái | 1 |  |  |
| 19 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 20 | Đĩa súp 22cm, sứ Minh Long | Cái | 3 |  |  |
| 21 | Ghế inox | Cái | 23 |  |  |
| 22 | Kéo cắt gà Scissorrs, inox | cái | 1 |  |  |
| 23 | Kệ chén đĩa Inox | Cái | 1 |  |  |
| 24 | Kệ úp chén đĩa để bàn | cái | 1 |  |  |
| 25 | Lò nướng Sanaky, màu đen | cái | 1 |  |  |
| 26 | Lọ thủy tinh đựng gia vị | Lọ | 3 |  |  |
| 27 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 28 | Nồi Vision 5L | cái | 2 |  |  |
| 29 | Ống đũa inox để bàn ( 2 ống) | cái | 1 |  |  |
| 30 | Quạt đứng Senko | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 2 |  |  |
| 32 | Tô cao sứ trắng 20-23cm | cái | 10 |  |  |
| 33 | Tô inox 50cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Tô sứ 17.5 cm | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Tủ lạnh Toshiba 1501 | Cái | 1 |  |  |
| 36 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 37 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Xửng (nồi) hấp nhôm 40cm | bộ | 1 |  |  |
| 40 | Bàn thao tác 2 cửa lùa | cái | 1 |  |  |
| 41 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Bào vỏ đỏ | Cái | 2 |  |  |
| 43 | Bình đựng nước 20 lít + Chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 44 | Bình ga gia đình 13kg (Petrolimex) | Bình | 6 |  |  |
| 45 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 1 |  |  |
| 46 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 47 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 48 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 2 |  |  |
| 49 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 2 |  |  |
| 50 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 51 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 52 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 2 |  |  |
| 53 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 1 |  |  |
| 54 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 3 |  |  |
| 55 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Dao chặt xương Thợ Săn - T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 57 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 2 |  |  |
| 59 | Dĩa ảo 10 (25cm) | Cái | 5 |  |  |
| 60 | Dĩa Ảo 12 (30cm) | Cái | 4 |  |  |
| 61 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 1 |  |  |
| 62 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Dĩa hình chữ nhật 14 (37x24,5cm) | Cái | 2 |  |  |
| 64 | Dĩa Hình Vuông 10 | Cái | 5 |  |  |
| 65 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 2 |  |  |
| 66 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 67 | Dĩa tròn ảo 26 cm ML ngà | Cái | 1 |  |  |
| 68 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 69 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 70 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10)  Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 71 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 72 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 73 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 74 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 75 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 76 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 77 | Dụng Cụ Mài Dao 12'' 9014003 | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 79 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 1 |  |  |
| 81 | Đĩa oval (xoài lớn) | cái | 2 |  |  |
| 82 | Đĩa sâu lòng 22-24cm | cái | 6 |  |  |
| 83 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 1 |  |  |
| 84 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 4 |  |  |
| 86 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 87 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 88 | Kệ úp 9 nắp vung |  | 2 |  |  |
| 89 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 2 |  |  |
| 90 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 91 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 92 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 93 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 94 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 95 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 97 | Lò nướng Sanky VH509S2D (Màu xám) | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay sinh tố MX GM1011H | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xay thịt Kore king | cái | 1 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 2 |  |  |
| 110 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 1 |  |  |
| 111 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 1 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 1 |  |  |
| 113 | Quạt đảo trần ASIA | cái | 4 |  |  |
| 114 | Quạt treo tường công nghiệp Asia L16009 | cái | 2 |  |  |
| 115 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 4 |  |  |
| 116 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 4 |  |  |
| 117 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Tivi LG có chân + dây HDMI | Bộ | 1 |  |  |
| 119 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 120 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 122 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 14 |  |  |
| 125 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Thớt tròn tay cầm gỗ gõ đỏ 25cm | Cái | 1 |  |  |
| 127 | Thùng rác 60 lít có bánh | cái | 1 |  |  |
| 128 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 1 |  |  |
| 129 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 1 |  |  |
| 130 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 131 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| 132 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 2 |  |  |
| 133 | Xửng hấp tre size1 |  | 2 |  |  |
| 134 | Xửng hấp tre size2 |  | 2 |  |  |
| 135 | Bếp ga Rinai | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Máy đánh trứng Philip | Cái | 1 |  |  |
| 137 | Nồi cơm điện Sharp 3,81 | Cái | 1 |  |  |
| 138 | Nồi cơm điện Sharp nắp rời 2,8 lít | Cái | 2 |  |  |
| 139 | Kệ nhôm 5 tầng | cái | 1 |  |  |
| **VIII** | **Phòng Thực hành Bếp 4** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn giáo viên hướng dẫn (có hộc) | Cái | 1 |  |  |
| 2 | Bàn mát 2 cánh kính WeCool | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn mát 2 kiếng 1.5M Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 4 | Bếp Á 2 họng | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Bếp chiên bề mặt 1/2 nhám, phẳng Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Bếp hầm đôi | cái | 1 |  |  |
| 9 | Bếp nướng than nhân tạo Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Lò nướng âm Teka 70 lít | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Lò nướng điện 3 tầng 6 khay Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 12 | Tủ trưng bày bánh cao cấp | cái | 1 |  |  |
| 13 | Bàn chậu đôi Inox304 (1200x750x850/950mm) | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Bàn để gia vị có kệ phẳng dưới (400x750x800/1100mm) | Cái | 1 |  |  |
| 15 | Bàn đỡ thiết bị kệ phẳng dưới (1650x800x600 mm) | Cái | 1 |  |  |
| 16 | Bàn gia vị inox (có 2 hộc kéo) | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Bàn thao tác có kệ nan dưới (1200x750x850/950mm) | Cái | 7 |  |  |
| 18 | Bảng meca trắng mặt kính, kích thước 80cm x140cm | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 20 | Bẫy mỡ | Cái | 2 |  |  |
| 21 | Bếp Á đôi | Cái | 1 |  |  |
| 22 | Bếp cồn inox | Cái | 2 |  |  |
| 23 | Bình nhựa có vòi rót | cái | 3 |  |  |
| 24 | Bình nước 20 lít + chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 25 | Bình nước nhựa trong có nắp | Cái | 2 |  |  |
| 26 | Bộ dao kèm vali do Lebel HM hỗ trợ | Bộ | 2 |  |  |
| 27 | Bộ dao tỉa rau củ quả chuyên nghiệp cao cấp 80 món Yatai 1155 | Bộ | 1 |  |  |
| 28 | Búa dần thịt | cái | 1 |  |  |
| 29 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 31 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 3 |  |  |
| 32 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 3 |  |  |
| 33 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 35 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 36 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 4 |  |  |
| 37 | Chảo Sunhouse 24 | cái | 2 |  |  |
| 38 | Chảo thép 2 quai 40cm | cái | 4 |  |  |
| 39 | Chảo thép 2 quai 60cm | Cái | 9 |  |  |
| 40 | Chén cơm CK | Cái | 14 |  |  |
| 41 | Chén gia vị CK | cái | 10 |  |  |
| 42 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Đánh Trứng Dày 26 | Cái | 2 |  |  |
| 44 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 8 |  |  |
| 45 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 13 |  |  |
| 46 | Dao chặt Kiwi | Cái | 2 |  |  |
| 47 | Dao chặt xương Thợ Săn - T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 48 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 5 |  |  |
| 49 | Dĩa Ảo 12 | Cái | 5 |  |  |
| 50 | Đĩa ảo 35cm CK | cái | 4 |  |  |
| 51 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 7 |  |  |
| 52 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 8 |  |  |
| 53 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI |  |  |  |
| 54 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 2 |  |  |
| 55 | Đĩa vuông nhựa trắng 33cm | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Đĩa lót chén (đk16cm) CK | CÁI | 8 |  |  |
| 57 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 8 |  |  |
| 58 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 59 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | CÁI | 4 |  |  |
| 60 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 61 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 62 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Đĩa tròn sứ trắng viền xanh ML 26cm | CÁI | 5 |  |  |
| 64 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 65 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 6 |  |  |
| 66 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 67 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 68 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 4 |  |  |
| 69 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5) Đen | CÁI | 4 |  |  |
| 70 | Dụng cụ mài dao 12" | Cái | 5 |  |  |
| 71 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 2 |  |  |
| 72 | Ghế nhựa đỏ | Cái | 19 |  |  |
| 73 | Hệ thống hút mùi | cái | 1 |  |  |
| 74 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 6 |  |  |
| 75 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 8 |  |  |
| 76 | Hộp Nhựa Duy Tân 30L Bánh Xe | Cái | 2 |  |  |
| 77 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 78 | Hũ thủy tinh nắp nhựa | Cái | 2 |  |  |
| 79 | Kệ 4 tầng inox (mặt phẳng) | cái | 1 |  |  |
| 80 | Kệ 4 tầng nan ngang 1500x500x1500 | Cái | 2 |  |  |
| 81 | Kệ thanh treo tường | Cái | 2 |  |  |
| 82 | Kệ úp 9 nắp vung | cái | 3 |  |  |
| 83 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 84 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 86 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 87 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 88 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 89 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 90 | Khay tròn tay cầm 20 gỗ tần bì | Cái | 2 |  |  |
| 91 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 92 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 93 | Lược dầu inox | Cái | 2 |  |  |
| 94 | Máy đánh trứng Philips | Cái | 1 |  |  |
| 95 | Máy ép Panasonic MJ 1011 | cái | 1 |  |  |
| 96 | Máy nướng bánh Waffle 2 đầu | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Máy xay cầm tay Philips | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay Philip công suất 600W | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xịt nước Dekon | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi hấp Happy cook | cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi hấp Kim Hằng 40cm | Cái | 1 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 110 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 111 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 3 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 2 |  |  |
| 114 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 2 |  |  |
| 115 | Nồi nhôm Kim Hằng 24cm | cái | 2 |  |  |
| 116 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 117 | Nồi Vision 3.5L | cái | 2 |  |  |
| 118 | Quạt đảo Asia | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Quạt treo tường Asia | Cái | 2 |  |  |
| 120 | Rây lọc 7cm | cái | 2 |  |  |
| 121 | Rổ Inox Gạo Số 21 | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 7 |  |  |
| 123 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 5 |  |  |
| 125 | Thau + rổ nhựa đỏ 30cm | Bộ | 4 |  |  |
| 126 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 128 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 130 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 12 |  |  |
| 131 | Thùng rác 60 lít có bánh | Cái | 1 |  |  |
| 132 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20cm | cái | 8 |  |  |
| 133 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 134 | Tủ đông/mát Sanaky Inverter 365l VH 5699W3 | Cái | 2 |  |  |
| 135 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Tủ mát Alaska LC - 533H | cái | 1 |  |  |
| 137 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 138 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 2 |  |  |
| 139 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 2 |  |  |
| 140 | Vỉ nướng | cái | 2 |  |  |
| 141 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 142 | Xẻng gỗ dài | CÁI | 4 |  |  |
| 143 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 1 |  |  |
| 144 | Xửng hấp tre 25cm | Cái | 2 |  |  |
| 145 | Xửng hấp tre 30cm | Cái | 2 |  |  |

**2.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nguyễn Thị Thủy | Thạc sĩ Triết học | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | Thạc sỹ Luật | Sư phạm | Anh B | B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân sư phạm Thể chất - GDQP | Sư phạm | Anh C | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân sư phạm Quốc phòng - Thể chất | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 5 | Nguyễn Quốc Hùng | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm nghề | Anh B | Đại học |  | Tin học |
| 6 | Nguyễn Thị Mỹ Lệ | Cử nhân tiếng Anh | Sư phạm nghề | Pháp C | ƯDCNTT cơ bản |  | Tiếng Anh |
| 7 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp |  | Tổng quan du lịch |
| 8 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Quản trị học Quản trị nguồn nhân lực khách sạn; Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch |
| 9 | Bùi Thị Thu Ba | Cử nhân Du lịch | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | KNN quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ phục vụ buồng Du lịch Quảng Nam |
| 10 | Nguyễn Trần Huyền Linh | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Pháp A | CNTT cơ bản |  | Tiếng Anh chuyên ngành Lễ tân, Buồng |
| 11 | Lý Thị Lan | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh C | Ứng dụng CNTT cơ bản | KNN quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ lễ tân  Du lịch Quảng Nam |
| 12 | Võ Thị Thu Trang | Cử nhân Quản trị kinh doanh du lịch-Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin học ứng dụng trình độ A |  | An toàn - an ninh trong khách sạn Nghiệp vụ nhà hàng Quản trị kinh doanh khách sạn |
| 13 | Lăng Song Vân | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm trình độ Cao đẳng | Anh C | Kỹ thuật viên | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Quan hệ và chăm sóc khách hàng Thực tập tốt nghiệp |
| 14 | Phan Thị Ngọc Dung | Cử nhân Biên phiên dịch | Sư phạm nghề | ĐH | CNTT cơ bản |  | Tiếng Anh chuyên ngành Nhà hàng |
| 15 | Nguyễn Thị Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm nghề | Cử nhân | CC Ứng dụng CNTT cơ bản | KNN quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ nhà hàng |
| 16 | Lê Tự Hưng (TTĐT&GDTX) | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm nghề | B1 | Cử nhân |  | Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn |
| 17 | Nguyễn Thị Thanh Thúy | Cử nhân QTKD Du lịch – Dịch vụ | Sư phạm nghề | Anh văn C | Tin ứng dụng B | KNN quốc gia Bậc 3 | Quản trị sự kiện Du lịch bền vững |
| 18 | Lê Thị Thu | Kỹ sư Kỹ thuật nữ công | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | KNN quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ chế biến món ăn |
| 19 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**2.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 287/QĐ-CĐQN ngày 20 tháng 4 năm 2023*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | Quản trị khách sạn |
| **Mã ngành/nghề:** | 5810201 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp Trung học cơ sở; |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Quản trị khách sạn trình độ trung cấp đào tạo người lao động trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn như: buồng, lễ tân, nhà hàng, chăm sóc khách hàng, nhân sự, an ninh, kỹ thuật đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam; có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có sức khoẻ; tạo điều kiện cho người lao động tìm việc làm hoặc tự tạo việc làm, hoặc tiếp tục nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định;

- Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, tổng quan về du lịch và khách sạn nhà hàng;

- Mô tả được vị trí, vai trò của khách sạn trong ngành Du lịch và đặc trưng của ngành khách sạn, tác động của ngành khách sạn về mặt kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Trình bày được cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn và đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn;

- Trình bày được nguyên lý, quy trình quản trị nói chung, quản trị quá trình điều hành khách sạn, quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn nói riêng;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ buồng, nghiệp vụ nhà hàng;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại khách sạn và công dụng của chúng;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;

- Trình được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khách sạn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại tất cả các vị trí của các bộ phận trong khách sạn như: bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, nhà hàng hoặc bộ phận yến tiệc, hội nghị - hội thảo;

- Chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị khách sạn;

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí công việc của bộ phận lễ tân, Buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị, hội thảo theo tiêu chuẩn của khách sạn;

- Lập được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn - nhà hàng;

- Sử dụng được phần mềm quản trị khách sạn trong công việc hàng ngày;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;

- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;

- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động dịch vụ du lịch;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học đủ khả năng làm việc tại các vị trí trực tiếp phục vụ khách tại các bộ phận khách sạn như: lễ tân, chăm sóc khách hàng, nhà hàng, buồng… Nếu có cơ hội và kinh nghiệm nghề nghiệp có thể đảm nhận vị trí tổ trưởng, giám sát, trưởng/ phó bộ phận các bộ phận trong khách sạn.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 61 tín chỉ/ 1410 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, tự chọn, bổ trợ: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 422 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 936 giờ; Kiểm tra: 52 giờ.

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/MĐ** | **Tên môn học/mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ bài tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
|  |
|  |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |  |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | **30** | 15 | 13 | 2 |  |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | **15** | 9 | 5 | 1 |  |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | **30** | 4 | 24 | 2 |  |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | **45** | 21 | 21 | 3 |  |
| MHT05 | Tin học | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |  |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |  |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |  |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **45** | **1095** | **292** | **767** | **36** |  |
| *II.1* | *Môn học, mô đun cơ sở* | *6* | *120* | *47* | *68* | *5* |  |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |  |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |  |
| MHTKS01 | Quản trị học | 2 | **30** | 17 | 12 | 1 |  |
| *II.2* | *Môn học, mô đun chuyên môn* | *37* | *930* | *230* | *670* | *30* |  |
| MHTKS02 | Quản trị nguồn nhân lực khách sạn | 2 | **45** | 23 | 21 | 1 |  |
| MĐTKS03 | Nghiệp vụ phục vụ buồng | 3 | **75** | 14 | 56 | 5 |  |
| MĐTKS04 | Tiếng Anh chuyên ngành Lễ tân, Buồng | 4 | **90** | 30 | 56 | 4 |  |
| MĐTKS05 | Nghiệp vụ lễ tân | 4 | **90** | 18 | 69 | 3 |  |
| MHTLT03 | An toàn - an ninh trong khách sạn | 2 | **30** | 16 | 13 | 1 |  |
| MHTKS06 | Quan hệ và chăm sóc khách hàng | 2 | **30** | 16 | 13 | 1 |  |
| MĐTKS07 | Tiếng Anh chuyên ngành Nhà hàng | 4 | **90** | 30 | 56 | 4 |  |
| MĐTDL03 | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | **90** | 30 | 52 | 8 |  |
| MĐTLT04 | Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn | 2 | **30** | 16 | 13 | 1 |  |
| MHTKS08 | Quản trị kinh doanh khách sạn | 2 | **45** | 20 | 24 | 1 |  |
| MHTKS09 | Quản trị sự kiện | 2 | **45** | 17 | 27 | 1 |  |
| MĐTKS10 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | **270** | 0 | 270 | 0 |  |
| *II.3* | *Môn học, mô đun tự chọn* | *2* | ***45*** | *15* | *29* | *1* |  |
| MĐTDL07 | Du lịch Quảng Nam | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |  |
| MHTKS11 | Du lịch bền vững | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |  |
| MĐTKS12 | Nghiệp vụ chế biến món ăn | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |  |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |  |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | **30** | 20 | 9 | 1 |  |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | **30** | 16 | 12 | 2 |  |
|  | **Tổng cộng** | **61** | **1410** | **422** | **936** | **52** |  |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a, Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b, Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c, Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d, Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn; Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a, Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b, Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**3. NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

**3.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 4, diện tích: 200 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 6, diện tích: 370 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng Thực hành bếp 1** |  |  |  |  |
| 1 | Bếp Á BV-001 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Bếp Âu 4 họng | cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 2 |  |  |
| 4 | Bàn thực hành hàn (Bàn sắt mặt sắt) | Cái | 2 |  |  |
| 5 | Bếp gas công nghiệp Wonderful 5A2 | cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp gas SH 716 (Sakura) | Cái | 2 |  |  |
| 7 | Bếp lẫu dùng cồn | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bộ hộp bảo quản thực phẩm 7 hộp Biozone 7-750 | cái | 4 |  |  |
| 9 | Bộ nồi thủy tinh Vitroflam 2,31 | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Bộ nồi thủy tinh VS332 (Vision 332) | Bộ | 1 |  |  |
| 11 | Cắt trứng inox | cái | 1 |  |  |
| 12 | Chảo ngang có 2 tai, 40cm Hiệu Kim Hằng | Cái | 2 |  |  |
| 13 | Chén sứ nước chấm 7 cm màu trắng | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Dụng cụ cắt lõi cà chua | cái | 1 |  |  |
| 15 | Dụng cụ cắt trứng nhanh | cái | 1 |  |  |
| 16 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng | cái | 1 |  |  |
| 17 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng tiện ích | cái | 1 |  |  |
| 18 | Dụng cụ khui đồ hộp và mở chai đa năng | cái | 1 |  |  |
| 19 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 20 | Đĩa súp 22cm, sứ Minh Long | Cái | 3 |  |  |
| 21 | Ghế inox | Cái | 23 |  |  |
| 22 | Kéo cắt gà Scissorrs, inox | cái | 1 |  |  |
| 23 | Kệ chén đĩa Inox | Cái | 1 |  |  |
| 24 | Kệ úp chén đĩa để bàn | cái | 1 |  |  |
| 25 | Lò nướng Sanaky, màu đen | cái | 1 |  |  |
| 26 | Lọ thủy tinh đựng gia vị | Lọ | 3 |  |  |
| 27 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 28 | Nồi Vision 5L | cái | 2 |  |  |
| 29 | Ống đũa inox để bàn ( 2 ống) | cái | 1 |  |  |
| 30 | Quạt đứng Senko | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 2 |  |  |
| 32 | Tô cao sứ trắng 20-23cm | cái | 10 |  |  |
| 33 | Tô inox 50cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Tô sứ 17.5 cm | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Tủ lạnh Toshiba 1501 | Cái | 1 |  |  |
| 36 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 37 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Xửng (nồi) hấp nhôm 40cm | bộ | 1 |  |  |
| 40 | Bàn thao tác 2 cửa lùa | cái | 1 |  |  |
| 41 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Bào vỏ đỏ | Cái | 2 |  |  |
| 43 | Bình đựng nước 20 lít + Chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 44 | Bình ga gia đình 13kg (Petrolimex) | Bình | 6 |  |  |
| 45 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 1 |  |  |
| 46 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 47 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 48 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 2 |  |  |
| 49 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 2 |  |  |
| 50 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 51 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 52 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 2 |  |  |
| 53 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 1 |  |  |
| 54 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 3 |  |  |
| 55 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Dao chặt xương Thợ Săn - T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 57 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 2 |  |  |
| 59 | Dĩa ảo 10 (25cm) | Cái | 5 |  |  |
| 60 | Dĩa Ảo 12 (30cm) | Cái | 4 |  |  |
| 61 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 1 |  |  |
| 62 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Dĩa hình chữ nhật 14 (37x24,5cm) | Cái | 2 |  |  |
| 64 | Dĩa Hình Vuông 10 | Cái | 5 |  |  |
| 65 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 2 |  |  |
| 66 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 67 | Dĩa tròn ảo 26 cm ML ngà | Cái | 1 |  |  |
| 68 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 69 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 70 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 71 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 72 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 73 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 74 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 75 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 76 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 77 | Dụng Cụ Mài Dao 12'' 9014003 | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 79 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 1 |  |  |
| 81 | Đĩa oval (xoài lớn) | cái | 2 |  |  |
| 82 | Đĩa sâu lòng 22-24cm | cái | 6 |  |  |
| 83 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 1 |  |  |
| 84 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 4 |  |  |
| 86 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 87 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 88 | Kệ úp 9 nắp vung |  | 2 |  |  |
| 89 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 2 |  |  |
| 90 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 91 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 92 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 93 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 94 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 95 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 97 | Lò nướng Sanky VH509S2D (Màu xám) | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay sinh tố MX GM1011H | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xay thịt Kore king | cái | 1 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 2 |  |  |
| 110 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 1 |  |  |
| 111 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 1 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 1 |  |  |
| 113 | Quạt đảo trần ASIA | cái | 4 |  |  |
| 114 | Quạt treo tường công nghiệp Asia L16009 | cái | 2 |  |  |
| 115 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 4 |  |  |
| 116 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 4 |  |  |
| 117 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Tivi LG có chân + dây HDMI | Bộ | 1 |  |  |
| 119 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 120 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 122 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 14 |  |  |
| 125 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Thớt tròn tay cầm gỗ gõ đỏ 25cm | Cái | 1 |  |  |
| 127 | Thùng rác 60 lít có bánh | cái | 1 |  |  |
| 128 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 1 |  |  |
| 129 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 1 |  |  |
| 130 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 131 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| 132 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 2 |  |  |
| 133 | Xửng hấp tre size1 |  | 2 |  |  |
| 134 | Xửng hấp tre size2 |  | 2 |  |  |
| 135 | Bếp ga Rinai | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Máy đánh trứng Philip | Cái | 1 |  |  |
| 137 | Nồi cơm điện Sharp 3,81 | Cái | 1 |  |  |
| 138 | Nồi cơm điện Sharp nắp rời 2,8 lít | Cái | 2 |  |  |
| 139 | Kệ nhôm 5 tầng | cái | 1 |  |  |
| **II** | **Phòng Thực hành bếp 2** |  |  |  |  |
| 1 | Bếp Á BV-001 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Lò nướng (56 lit) Teka | cái | 1 |  |  |
| 3 | Bếp Âu 4 họng | cái | 1 |  |  |
| 4 | Tủ đông công nghiệp 2 cánh | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bàn mát 2 cánh kính | cái | 1 |  |  |
| 6 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Bàn sơ chế inox có giá nan ở dưới | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Bàn tròn inox | cái | 1 |  |  |
| 9 | Bảng Flipchart (chân gỗ) | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Bếp lẫu dùng cồn | Cái | 2 |  |  |
| 11 | Bộ hộp bảo quản thực phẩm 7 hộp Biozone 7-750 | cái | 1 |  |  |
| 12 | Bộ nồi inox 5 đáy Elmich | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ nồi thủy tinh VS332 (Vision 332) | Bộ | 1 |  |  |
| 14 | Bồn rửa 2 ô- inox | Cái | 2 |  |  |
| 15 | Chảo Sunhouse 16 | cái | 2 |  |  |
| 16 | Chảo Sunhouse 26 | cái | 2 |  |  |
| 17 | Chén cơm + đĩa lót | Bộ | 5 |  |  |
| 18 | Chén cơm + không đĩa lót (sứ Minh Long) | Cái | 2 |  |  |
| 19 | Chén sứ nước chấm 7 cm màu trắng | Cái | 5 |  |  |
| 20 | Đĩa hạt gạo | cái | 2 |  |  |
| 21 | Đĩa oval 15x20cm | Cái | 1 |  |  |
| 22 | Đĩa oval 57cm, sứ trắng Minh Long | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp 22cm | cái | 2 |  |  |
| 24 | Đĩa súp 22cm, sứ Minh Long | Cái | 2 |  |  |
| 25 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24 cm | cái | 4 |  |  |
| 26 | Đĩa tròn 20cm, sứ Minh Long | Cái | 2 |  |  |
| 27 | Đĩa tròn 23cm | cái | 2 |  |  |
| 28 | Đĩa tròn 23cm, sứ Minh Long | Cái | 5 |  |  |
| 29 | Đĩa tròn 26cm | cái | 3 |  |  |
| 30 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 15 |  |  |
| 31 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng | cái | 2 |  |  |
| 32 | Dụng cụ khui đồ hộp và mở chai đa năng | cái | 1 |  |  |
| 33 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 2 |  |  |
| 34 | Ghế inox | Cái | 23 |  |  |
| 35 | Kệ 4 tầng inox (mặt phẳng) | Cái | 1 |  |  |
| 36 | Kệ inox 2 tầng (mặt phẳng) | Cái | 1 |  |  |
| 37 | Kệ inox 2 tầng (mặt phẳng) | Cái | 1 |  |  |
| 38 | Kéo cắt gà Scissorrs, inox | cái | 1 |  |  |
| 39 | Lò nướng Sanaky, màu đen | cái | 1 |  |  |
| 40 | Máy đánh trứng philip\_PN11 | cái | 1 |  |  |
| 41 | Máy xay Philip công suất 600W | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Muỗng sứ trắng | Cái | 15 |  |  |
| 43 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 44 | Nồi Vision 3.5L | cái | 1 |  |  |
| 45 | Nồi Vision 5L | cái | 2 |  |  |
| 46 | Ống đũa inox để bàn ( 2 ống) | cái | 1 |  |  |
| 47 | Quạt đứng Senko | Cái | 1 |  |  |
| 48 | Quạt trần trắng | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Quạt treo tường công nghiệp Asia L16009 | cái | 2 |  |  |
| 50 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 1 |  |  |
| 51 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 52 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 4 |  |  |
| 53 | Thớt nhựa lớn 600x400x20mm | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 5 |  |  |
| 55 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20cm | cái | 3 |  |  |
| 56 | Tô inox 50cm | cái | 3 |  |  |
| 57 | Tô sứ 17.5 cm | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Tô trung 23cm, sứ Minh Long | Cái | 6 |  |  |
| 59 | Bảng mê ca mặt kính | Cái | 1 |  |  |
| 60 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 61 | Bào vỏ đỏ | Cái | 3 |  |  |
| 62 | Bộ dao Lebel Hamy tài trợ (có vali) | Bộ | 3 |  |  |
| 63 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 1 |  |  |
| 64 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 65 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 3 |  |  |
| 66 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 2 |  |  |
| 67 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 2 |  |  |
| 68 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 69 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 70 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 2 |  |  |
| 71 | Chảo thép 2 quai 40cm | cái | 2 |  |  |
| 72 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 73 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 74 | Đánh Trứng Dày 26 | Cái | 2 |  |  |
| 75 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 7 |  |  |
| 76 | Dao chặt xương Thợ Săn T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 77 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 78 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 2 |  |  |
| 79 | Dĩa ảo 10 (25cm) | Cái | 8 |  |  |
| 80 | Dĩa Ảo 12 | Cái | 1 |  |  |
| 81 | Dĩa ảo 12 (30cm) | Cái | 7 |  |  |
| 82 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 4 |  |  |
| 83 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 4 |  |  |
| 84 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 85 | Dĩa hình chữ nhật 14 (37x24,5cm) | Cái | 2 |  |  |
| 86 | Dĩa Hình Vuông 10 | Cái | 6 |  |  |
| 87 | Dĩa hình vuông 10 (25cm) | Cái | 6 |  |  |
| 88 | Dĩa hình vuông 10 (25cm) | Cái | 3 |  |  |
| 89 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 5 |  |  |
| 90 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 91 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | Cái | 4 |  |  |
| 92 | Dĩa tròn ảo 26 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 93 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 94 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 95 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 96 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 97 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 98 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 99 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 100 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5) Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 101 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 102 | Dụng cụ mài dao 12" | Cái | 3 |  |  |
| 103 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 1 |  |  |
| 104 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 4 |  |  |
| 105 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 4 |  |  |
| 106 | Hộp Nhựa Duy Tân 30L Bánh Xe | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 108 | Kệ 4 tầng nan ngang 1500x500x1500 | Cái | 1 |  |  |
| 109 | Kệ úp 9 nắp vung | Cái | 2 |  |  |
| 110 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 111 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 2 |  |  |
| 112 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 113 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 114 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 115 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 116 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 2 |  |  |
| 117 | Khay tròn tay cầm 20 gỗ tần bì | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 120 | Lược dầu inox 22cm | cái | 2 |  |  |
| 121 | Máy xay cầm tay Philips | Cái | 1 |  |  |
| 122 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 125 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 128 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 2 |  |  |
| 130 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 1 |  |  |
| 131 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 3 |  |  |
| 132 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 1 |  |  |
| 133 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 4 |  |  |
| 134 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 4 |  |  |
| 135 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 2 |  |  |
| 136 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 137 | Thau 60 Inox | Cái | 1 |  |  |
| 138 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 139 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 7 |  |  |
| 140 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 2 |  |  |
| 141 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 142 | Tủ đông/mát Sanaky Inverter 365l VH 5699W3 | Cái | 1 |  |  |
| 143 | Tủ mát Alaska LC - 533H | Cái | 1 |  |  |
| 144 | Vá xào cán gỗ | Cái | 1 |  |  |
| 145 | Vá xào có lỗ lớn | Cái | 1 |  |  |
| 146 | Vợt mì cán dẹp 26cm | Cái | 1 |  |  |
| 147 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| 148 | Xửng (nồi) hấp nhôm 40cm | bộ | 1 |  |  |
| 149 | Xửng hấp tre 25cm | Cái | 1 |  |  |
| 150 | Xửng hấp tre 30cm | Cái | 1 |  |  |
| **III** | **Phòng Thực hành bếp 3** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 2 |  |  |
| 2 | Bảng Flipchart (chân gỗ) | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bếp gas RV 715 (Rinnai) | Cái | 2 |  |  |
| 4 | Bộ dụng cụ để ăn lẩu Visio, Silit | Bộ | 2 |  |  |
| 5 | Bộ nồi thủy tinh Vitroflam 2,31 | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Chảo ngang có 2 tai, 40cm Hiệu Kim Hằng | Cái | 2 |  |  |
| 7 | Chén sứ nước chấm 7 cm màu trắng | Cái | 5 |  |  |
| 8 | Đĩa oval 15x20cm | Cái | 3 |  |  |
| 9 | Đĩa oval 57cm, sứ trắng Minh Long | cái | 2 |  |  |
| 10 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng | cái | 2 |  |  |
| 11 | Dụng cụ khui đồ hộp và mở chai đa năng | cái | 1 |  |  |
| 12 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 1 |  |  |
| 13 | Kệ inox 3 tầng (mặt phẳng) | Cái | 1 |  |  |
| 14 | Kệ inox 3 tầng (mặt phẳng) | Cái | 1 |  |  |
| 15 | Nồi cơm điện SHARP 10 lit | cái | 1 |  |  |
| 16 | Nồi cơm điện Sharp 3,81 | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Nồi Vision 2.5L | cái | 1 |  |  |
| 18 | Nồi Vision 3.5L | cái | 1 |  |  |
| 19 | Nồi Vision 5L | cái | 1 |  |  |
| 20 | Ống đũa inox để bàn ( 2 ống) | cái | 1 |  |  |
| 21 | Quạt đảo trần ASIA | cái | 1 |  |  |
| 22 | Quạt treo tường công nghiệp Asia L16009 | cái | 2 |  |  |
| 23 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 2 |  |  |
| 24 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 1 |  |  |
| 25 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 1 |  |  |
| 26 | Tô cao sứ trắng, đường kính 23cm | cái | 5 |  |  |
| 27 | Tô inox 50cm | cái | 3 |  |  |
| 28 | Tô trung 23cm, sứ Minh Long | Cái | 5 |  |  |
| 29 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 30 | Bào vỏ đỏ | Cái | 2 |  |  |
| 31 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 32 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 2 |  |  |
| 33 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 1 |  |  |
| 34 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 2 |  |  |
| 35 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 3 |  |  |
| 36 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 37 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 38 | Đánh Trứng Dày 26 | Cái | 2 |  |  |
| 39 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 2 |  |  |
| 40 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 7 |  |  |
| 41 | Dao chặt xương Thợ Săn T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 43 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 2 |  |  |
| 44 | Dĩa ảo 10 (25cm) | Cái | 2 |  |  |
| 45 | Dĩa Ảo 12 | Cái | 4 |  |  |
| 46 | Dĩa ảo 12 (30cm) | Cái | 4 |  |  |
| 47 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 4 |  |  |
| 48 | Dĩa Hình Vuông 10 | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Dĩa hình vuông 10 (25cm) | Cái | 2 |  |  |
| 50 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 5 |  |  |
| 51 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | Cái | 2 |  |  |
| 52 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 53 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 54 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 55 | Dụng cụ mài dao 12" | Cái | 4 |  |  |
| 56 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 4 |  |  |
| 57 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Kệ úp 9 nắp vung | Cái | 2 |  |  |
| 59 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 60 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 2 |  |  |
| 61 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 62 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 63 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 64 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 2 |  |  |
| 65 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 2 |  |  |
| 66 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 67 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 68 | Lược dầu inox 22cm | cái | 1 |  |  |
| 69 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 2 |  |  |
| 70 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 2 |  |  |
| 71 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 72 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 73 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 74 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 75 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 1 |  |  |
| 76 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 1 |  |  |
| 77 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 2 |  |  |
| 78 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 2 |  |  |
| 79 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 2 |  |  |
| 80 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 81 | Thau 60 Inox | Cái | 1 |  |  |
| 82 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 83 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 7 |  |  |
| 84 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 1 |  |  |
| 85 | Tủ lạnh Panasonic 1781 | Cái | 1 |  |  |
| 86 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 1 |  |  |
| 87 | Vá xào cán gỗ | Cái | 1 |  |  |
| 88 | Vá xào có lỗ lớn | Cái | 1 |  |  |
| 89 | Vợt mì cán dẹp 26cm | Cái | 1 |  |  |
| 90 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| 91 | Xửng (nồi) hấp nhôm 40cm | bộ | 1 |  |  |
| 92 | Xửng hấp tre 25cm | Cái | 1 |  |  |
| 93 | Xửng hấp tre 30cm | Cái | 1 |  |  |
| **IV** | **Phòng Thực hành Bếp 4** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn giáo viên hướng dẫn (có hộc) | Cái | 1 |  |  |
| 2 | Bàn mát 2 cánh kính WeCool | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn mát 2 kiếng 1.5M Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 4 | Bếp Á 2 họng | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Bếp chiên bề mặt 1/2 nhám, phẳng Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Bếp hầm đôi | cái | 1 |  |  |
| 9 | Bếp nướng than nhân tạo Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Lò nướng âm Teka 70 lít | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Lò nướng điện 3 tầng 6 khay Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 12 | Tủ trưng bày bánh cao cấp | cái | 1 |  |  |
| 13 | Bàn chậu đôi Inox304 (1200x750x850/950mm) | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Bàn để gia vị có kệ phẳng dưới (400x750x800/1100mm) | Cái | 1 |  |  |
| 15 | Bàn đỡ thiết bị kệ phẳng dưới (1650x800x600 mm) | Cái | 1 |  |  |
| 16 | Bàn gia vị inox (có 2 hộc kéo) | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Bàn thao tác có kệ nan dưới (1200x750x850/950mm) | Cái | 7 |  |  |
| 18 | Bảng meca trắng mặt kính, kích thước 80cm x140cm | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 20 | Bẫy mỡ | Cái | 2 |  |  |
| 21 | Bếp Á đôi | Cái | 1 |  |  |
| 22 | Bếp cồn inox | Cái | 2 |  |  |
| 23 | Bình nhựa có vòi rót | cái | 3 |  |  |
| 24 | Bình nước 20 lít + chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 25 | Bình nước nhựa trong có nắp | Cái | 2 |  |  |
| 26 | Bộ dao kèm vali do Lebel HM hỗ trợ | Bộ | 2 |  |  |
| 27 | Bộ dao tỉa rau củ quả chuyên nghiệp cao cấp 80 món Yatai 1155 | Bộ | 1 |  |  |
| 28 | Búa dần thịt | cái | 1 |  |  |
| 29 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 31 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 3 |  |  |
| 32 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 3 |  |  |
| 33 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 35 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 36 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 4 |  |  |
| 37 | Chảo Sunhouse 24 | cái | 2 |  |  |
| 38 | Chảo thép 2 quai 40cm | cái | 4 |  |  |
| 39 | Chảo thép 2 quai 60cm | Cái | 9 |  |  |
| 40 | Chén cơm CK | Cái | 14 |  |  |
| 41 | Chén gia vị CK | cái | 10 |  |  |
| 42 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Đánh Trứng Dày 26 | Cái | 2 |  |  |
| 44 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 8 |  |  |
| 45 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 13 |  |  |
| 46 | Dao chặt Kiwi | Cái | 2 |  |  |
| 47 | Dao chặt xương Thợ Săn - T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 48 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 5 |  |  |
| 49 | Dĩa Ảo 12 | Cái | 5 |  |  |
| 50 | Đĩa ảo 35cm CK | cái | 4 |  |  |
| 51 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 7 |  |  |
| 52 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 8 |  |  |
| 53 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI |  |  |  |
| 54 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 2 |  |  |
| 55 | Đĩa vuông nhựa trắng 33cm | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Đĩa lót chén (đk16cm) CK | CÁI | 8 |  |  |
| 57 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 8 |  |  |
| 58 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 59 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | CÁI | 4 |  |  |
| 60 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 61 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 62 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Đĩa tròn sứ trắng viền xanh ML 26cm | CÁI | 5 |  |  |
| 64 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 65 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 6 |  |  |
| 66 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 67 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 68 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 4 |  |  |
| 69 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5) Đen | CÁI | 4 |  |  |
| 70 | Dụng cụ mài dao 12" | Cái | 5 |  |  |
| 71 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 2 |  |  |
| 72 | Ghế nhựa đỏ | Cái | 19 |  |  |
| 73 | Hệ thống hút mùi | cái | 1 |  |  |
| 74 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 6 |  |  |
| 75 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 8 |  |  |
| 76 | Hộp Nhựa Duy Tân 30L Bánh Xe | Cái | 2 |  |  |
| 77 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 78 | Hũ thủy tinh nắp nhựa | Cái | 2 |  |  |
| 79 | Kệ 4 tầng inox (mặt phẳng) | cái | 1 |  |  |
| 80 | Kệ 4 tầng nan ngang 1500x500x1500 | Cái | 2 |  |  |
| 81 | Kệ thanh treo tường | Cái | 2 |  |  |
| 82 | Kệ úp 9 nắp vung | cái | 3 |  |  |
| 83 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 84 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 86 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 87 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 88 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 89 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 90 | Khay tròn tay cầm 20 gỗ tần bì | Cái | 2 |  |  |
| 91 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 92 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 93 | Lược dầu inox | Cái | 2 |  |  |
| 94 | Máy đánh trứng Philips | Cái | 1 |  |  |
| 95 | Máy ép Panasonic MJ 1011 | cái | 1 |  |  |
| 96 | Máy nướng bánh Waffle 2 đầu | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Máy xay cầm tay Philips | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay Philip công suất 600W | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xịt nước Dekon | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi hấp Happy cook | cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi hấp Kim Hằng 40cm | Cái | 1 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 110 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 111 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 3 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 2 |  |  |
| 114 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 2 |  |  |
| 115 | Nồi nhôm Kim Hằng 24cm | cái | 2 |  |  |
| 116 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 117 | Nồi Vision 3.5L | cái | 2 |  |  |
| 118 | Quạt đảo Asia | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Quạt treo tường Asia | Cái | 2 |  |  |
| 120 | Rây lọc 7cm | cái | 2 |  |  |
| 121 | Rổ Inox Gạo Số 21 | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 7 |  |  |
| 123 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 5 |  |  |
| 125 | Thau + rổ nhựa đỏ 30cm | Bộ | 4 |  |  |
| 126 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 128 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 130 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 12 |  |  |
| 131 | Thùng rác 60 lít có bánh | Cái | 1 |  |  |
| 132 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20cm | cái | 8 |  |  |
| 133 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 134 | Tủ đông/mát Sanaky Inverter 365l VH 5699W3 | Cái | 2 |  |  |
| 135 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Tủ mát Alaska LC - 533H | cái | 1 |  |  |
| 137 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 138 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 2 |  |  |
| 139 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 2 |  |  |
| 140 | Vỉ nướng | cái | 2 |  |  |
| 141 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 142 | Xẻng gỗ dài | CÁI | 4 |  |  |
| 143 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 1 |  |  |
| 144 | Xửng hấp tre 25cm | Cái | 2 |  |  |
| 145 | Xửng hấp tre 30cm | Cái | 2 |  |  |
| **V** | **Phòng Thực hành Bánh (Nóng\_Lạnh)** |  |  |  |  |
| 1 | Lò nướng (56 lit) Teka | cái | 1 |  |  |
| 2 | Lò nướng 3 tầng 6 khay | cái | 1 |  |  |
| 3 | Lò nướng âm Teka 70 lít | Cái | 1 |  |  |
| 4 | Lò nướng Elextrolux EOB 53000X | cái | 1 |  |  |
| 5 | Máy cán bột 2 chiều Soven | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Máy chia bột | cái | 1 |  |  |
| 7 | Máy đánh bột 10 lit | cái | 1 |  |  |
| 8 | Máy đánh kem | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy đánh trứng cao cấp | cái | 1 |  |  |
| 10 | Máy hút và đóng gói chân không | cái | 1 |  |  |
| 11 | Máy làm bánh crepe đôi dùng gas | cái | 1 |  |  |
| 12 | Máy làm bánh kem tươi | cái | 1 |  |  |
| 13 | Máy nướng bánh mì toater băng chuyền | cái | 1 |  |  |
| 14 | Máy nướng bánh pizza | cái | 1 |  |  |
| 15 | Máy nướng bánh waffle 2 đầu | cái | 1 |  |  |
| 16 | Máy trộn bột | cái | 1 |  |  |
| 17 | Tủ kích nở bột | cái | 1 |  |  |
| 18 | Tủ mát Alaska | cái | 1 |  |  |
| 19 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 4 |  |  |
| 20 | Bàn sơ chế | Cái | 4 |  |  |
| 21 | Bàn thực hành hàn (Bàn sắt mặt sắt) | Cái | 3 |  |  |
| 22 | Bàn tròn inox | cái | 1 |  |  |
| 23 | Bàn xoay inox chân nhựa đen YATAI - 28 | cái | 2 |  |  |
| 24 | Bàn xoay trang trí bánh 952 | cái | 2 |  |  |
| 25 | Bếp chiên đôi WAY-881 | cái | 1 |  |  |
| 26 | Bếp ga Rinai | Bộ | 1 |  |  |
| 27 | Bếp gas công nghiệp Wonderful 5A2 | cái | 1 |  |  |
| 28 | Bộ dụng cụ tạo hình fondant Wilton | bộ | 1 |  |  |
| 29 | Bộ đuôi YATAI - 118 ( trang trí bánh kem) | cái | 1 |  |  |
| 30 | Bộ hộp bảo quản thực phẩm 7 hộp Biozone 7-750 | cái | 12 |  |  |
| 31 | Bộ tạo hình hoa Wilton | bộ | 1 |  |  |
| 32 | Bộ thìa đo theo đơn vị teaspoon, tablespoon | bộ | 2 |  |  |
| 33 | Bộ xẻng YATAI 117 (làm bánh) | bộ | 2 |  |  |
| 34 | Cân nhà bếp P 5kg/ 2 kg | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Cây cào nụ sôcôla SC 001 | cái | 2 |  |  |
| 36 | Cây đục lỗ bánh inox | cái | 2 |  |  |
| 37 | Cây đục lỗ bánh nhựa | cái | 2 |  |  |
| 38 | Cốc đong Pyrex Prepware 2 - cup | cái | 2 |  |  |
| 39 | Dao cắt bánh ga tô lưỡi cưa to KS - 77 | cái | 3 |  |  |
| 40 | Dao cắt bánh inox | cái | 2 |  |  |
| 41 | Dao cắt bánh mì hình tam giác | cái | 2 |  |  |
| 42 | Dao cắt bánh mì KOCHSYSTEME | cái | 4 |  |  |
| 43 | Dao cắt bánh quy có răng cưa | cái | 2 |  |  |
| 44 | Dao cắt bánh quy inox | cái | 2 |  |  |
| 45 | Dao cắt CROISSANT | cái | 2 |  |  |
| 46 | Dao chà láng bánh Wilton | cái | 2 |  |  |
| 47 | Dao chà láng thẳng tay, lưỡi inox, cán nhựa | cái | 2 |  |  |
| 48 | Dao inox - dao cắt pizza | cái | 2 |  |  |
| 49 | Dụng cụ đo độ lường THEROO1 | cái | 2 |  |  |
| 50 | Dụng cụ làm bánh sừng bò | bộ | 2 |  |  |
| 51 | Dụng cụ làm sôcôla 8076 | bộ | 2 |  |  |
| 52 | Dụng cụ múc kem inox | cái | 2 |  |  |
| 53 | Dụng cụ sủi ống SO - 03 | cái | 2 |  |  |
| 54 | Dụng cụ sủi ống X - 02 | cái | 1 |  |  |
| 55 | Đồng hồ đo nhiệt độ lò nướng | cái | 1 |  |  |
| 56 | Ghế inox | Cái | 20 |  |  |
| 57 | Kitchen Torch đèn khò Honest | cái | 2 |  |  |
| 58 | Khay bánh pudding | cái | 2 |  |  |
| 59 | Khay nướng bánh cao mạ nhôm KS-XM0031 | cái | 5 |  |  |
| 60 | Khay nướng bánh thấp mạ nhôm KS-XM0032 | cái | 5 |  |  |
| 61 | Khay nướng bánh tròn chống dính | cái | 2 |  |  |
| 62 | Khuôn bánh bông lan chanh không dính | cái | 2 |  |  |
| 63 | Khuôn bánh Cupcakes | cái | 2 |  |  |
| 64 | Khuôn bánh đế rời , trái tim | bộ | 2 |  |  |
| 65 | Khuôn bánh đế rời, tròn (20 và 25cm) | bộ | 2 |  |  |
| 66 | Khuôn bánh gato hình trái tim KS - 10 ( 10 inch) | cái | 1 |  |  |
| 67 | Khuôn bánh gato hình trái tim KS - 10 ( 6 inch) | cái | 2 |  |  |
| 68 | Khuôn bánh gato hình trái tim KS - 10 ( 8 inch) | cái | 2 |  |  |
| 69 | Khuôn bánh hoa cúc KS - 2 (15cm) | cái | 2 |  |  |
| 70 | Khuôn bánh hoa cúc KS - 2 (20cm) | cái | 2 |  |  |
| 71 | Khuôn bánh hoa cúc KS - 2 (25cm) | cái | 2 |  |  |
| 72 | Khuôn bánh mì 385g KS - XM 0079 | cái | 5 |  |  |
| 73 | Khuôn bánh mì 600g KS - XM 0081 | cái | 5 |  |  |
| 74 | Khuôn bánh Mouse, hình hoa mai | cái | 2 |  |  |
| 75 | Khuôn bánh Mouse, hình tam giác | cái | 2 |  |  |
| 76 | Khuôn bánh Mouse, hình trái tim | cái | 2 |  |  |
| 77 | Khuôn bánh Mouse, hình vuông | cái | 2 |  |  |
| 78 | Khuôn bánh pizza 10 inch chống dính | cái | 2 |  |  |
| 79 | Khuôn kem Orka | bộ | 1 |  |  |
| 80 | Khuôn kem Tovolo Blue Rocket Pop | bộ | 1 |  |  |
| 81 | Khuôn làm bánh điểm tâm 12 mẫu răng cưa (12c/ bộ) | bộ | 2 |  |  |
| 82 | Khuôn làm bánh điểm tâm 8 mẫu kiểu mịn (8c/ bộ) | bộ | 2 |  |  |
| 83 | Khuôn Mufins | cái | 2 |  |  |
| 84 | Khuôn nướng bánh không dính hình vuông | cái | 2 |  |  |
| 85 | Lò nấu Socola | cái | 1 |  |  |
| 86 | Lọ thủy tinh đựng gia vị | Lọ | 6 |  |  |
| 87 | Lò vi sóng Electrolux EMM-2005 | Cái | 1 |  |  |
| 88 | Ly Cocktail | cái | 2 |  |  |
| 89 | Máy đánh trứng Philips-HR \_1565 | Cái | 1 |  |  |
| 90 | Máy điều hòa 2 chiều Panasonic PA 1208KW | Cái | 2 |  |  |
| 91 | Quạt công nghiệp | cái | 1 |  |  |
| 92 | Tấm lót khay Silicone | cái | 3 |  |  |
| 93 | Tô cao sứ trắng 20-23cm | cái | 3 |  |  |
| 94 | Tô inox 24cm | cái | 8 |  |  |
| 95 | Tô sứ 17.5 cm | Cái | 1 |  |  |
| 96 | Tủ lạnh Panasonic 1781 | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Tủ sắt đựng dụng cụ | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Bàn hội nghị Buffet | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 101 | Chân Kê Buffe Gổ Nhỏ | cái | 4 |  |  |
| 102 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 1 |  |  |
| 103 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 104 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 4 |  |  |
| 105 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 106 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | CÁI | 2 |  |  |
| 107 | Dĩa tròn ảo 26 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 108 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 109 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 110 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 111 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 112 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 2 |  |  |
| 113 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)Đen | CÁI | 2 |  |  |
| 114 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 15 |  |  |
| 115 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 116 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 4 |  |  |
| 117 | Đĩa oval (xoài lớn) | cái | 1 |  |  |
| 118 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 4 |  |  |
| 119 | Ghế xếp | Cái | 1 |  |  |
| 120 | Giá gỗ trang trí buffet (3 cái/bộ) | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 4 |  |  |
| 122 | Kệ Bánh 3 Tầng Bậc Thang | cái | 1 |  |  |
| 123 | Kệ Bánh 3 Tầng Bậc Xéo | Cái | 1 |  |  |
| 124 | Kệ Bánh Buffet Sứ 3 Tầng | cái | 2 |  |  |
| 125 | Kệ Bánh Inox 3 Tầng | cái | 2 |  |  |
| 126 | Kệ Bánh Sứ 3 Tầng Tròn | cái | 2 |  |  |
| 127 | Lược Dầu Inox 520F-22 | Cái | 1 |  |  |
| 128 | Ly sherry (có chân) 30ml | cái | 12 |  |  |
| 129 | Máy làm bánh Crepe điện Cambon ZH-1E | Cái | 1 |  |  |
| 130 | Muỗng sứ trắng | Cái | 15 |  |  |
| 131 | Quạt đảo trần ASIA | cái | 4 |  |  |
| 132 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 1 |  |  |
| 133 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 1 |  |  |
| 134 | Tủ đông/mát Sanaky Inverter 365l VH 5699W3 | Cái | 2 |  |  |
| 135 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 136 | Thau 60 Inox | Cái | 1 |  |  |
| 137 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 2 |  |  |
| 138 | Thùng rác 60 lít có bánh | cái | 1 |  |  |
| 139 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| **VI** | **Phòng Thực hành Nhà hàng** |  |  |  |  |
| 1 | Tủ ướp rượu vang 100 chai | cái | 1 |  |  |
| 2 | Ấm trà sứ trắng | cái | 10 |  |  |
| 3 | Bàn là hơi | cái | 1 |  |  |
| 4 | Bàn vuông gỗ + 4 ghế | Bộ | 6 |  |  |
| 5 | Banana split (đĩa kem xuồng) thủ tinh | cái | 15 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bình đựng nước thủy tinh (không có hoa văn) | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bình nước trái cây đôi 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 10 | Bình nước trái cây đơn 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 11 | Bình nước tương | Cái | 9 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ xô ướp rượu có chân | Bộ | 2 |  |  |
| 14 | Chén cơm | Cái | 90 |  |  |
| 15 | Chén nước chấm sứ Minh Long, màu trắng | cái | 20 |  |  |
| 16 | Chuông Gọi Thức Ăn | Cái | 2 |  |  |
| 17 | Dao ăn cá | Cái | 50 |  |  |
| 18 | Dao ăn chính Sunnex | Cái | 50 |  |  |
| 19 | Dao ăn tráng miệng | Cái | 50 |  |  |
| 20 | Dao phếch bơ | Cái | 50 |  |  |
| 21 | Đĩa lót chén | Cái | 200 |  |  |
| 22 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24-26 cm | cái | 15 |  |  |
| 24 | Đĩa tròn 20-23cm, sứ Minh Long | Cái | 50 |  |  |
| 25 | Đĩa tròn 26cm | cái | 12 |  |  |
| 26 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 90 |  |  |
| 27 | Gác đũa | cái | 120 |  |  |
| 28 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 10 |  |  |
| 29 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 9 |  |  |
| 30 | Gàu rót sữa C.trắng 0,22L | cái | 15 |  |  |
| 31 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 28 |  |  |
| 32 | Ghế Trẻ Em 13K11902 | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Ghế xếp | cái | 10 |  |  |
| 34 | Ghim Oder Nhựa | cái | 5 |  |  |
| 35 | Hủ đựng tăm 5cm J. trắng | cái | 10 |  |  |
| 36 | Hủ sứ đựng đường, màu trắng | cái | 45 |  |  |
| 37 | Hủ tiêu-muối 5 lỗ sứ trắng | Cái | 30 |  |  |
| 38 | Kệ đựng rượu - Tủ gỗ cửa kính | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Kẹp gắp thức ăn inox | cái | 4 |  |  |
| 40 | Kẹp gắp thức ăn kiểu thìa inox | cái | 4 |  |  |
| 41 | Khăn ăn (hồng phấn) | cái | 30 |  |  |
| 42 | Khăn ăn (vàng nhạt) | cái | 30 |  |  |
| 43 | Khăn ăn xám | Cái | 30 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 8 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt 56 x 40 cm | cái | 8 |  |  |
| 46 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 8 |  |  |
| 47 | Khay đựng dao muỗng nĩa (gỗ) | Cái | 8 |  |  |
| 48 | Khui rượu, inox | cái | 4 |  |  |
| 49 | Lọ hoa thuỷ tinh | cái | 6 |  |  |
| 50 | Ly Saucer champagne 200ml | Cái | 20 |  |  |
| 51 | Ly bia có quai | Cái | 20 |  |  |
| 52 | Ly bia Conserve | Cái | 12 |  |  |
| 53 | Ly Flute Champagene | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Ly Goblet | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly kem Alaska | Cái | 12 |  |  |
| 57 | Ly Margarita | Cái | 7 |  |  |
| 58 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 5 |  |  |
| 59 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 20 |  |  |
| 60 | Ly Ocean Red wine | Cái | 20 |  |  |
| 61 | Ly Ocean White wine | Cái | 12 |  |  |
| 62 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 63 | Ly Pocogrand | Cái | 12 |  |  |
| 64 | Máy hâm cà phê (2 boiler) | cái | 1 |  |  |
| 65 | Máy nướng lát bánh mỳ | cái | 1 |  |  |
| 66 | Mép trải bàn ăn (Place mat) | Cái | 6 |  |  |
| 67 | Muỗng phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 68 | Muỗng súp | Cái | 50 |  |  |
| 69 | Muỗng tráng miệng, trà, cà phê | Cái | 50 |  |  |
| 70 | Nĩa ăn chính, cá | Cái | 50 |  |  |
| 71 | Nĩa ăn tráng miệng + VN airline | Cái | 50 |  |  |
| 72 | Nĩa phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 73 | Phích điện Sanyo | cái | 1 |  |  |
| 74 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 3 |  |  |
| 75 | Quạt đứng cánh cam | Cái | 1 |  |  |
| 76 | Rổ nhựa giả mây tre | cái | 9 |  |  |
| 77 | Tách cà phê sứ trắng + đĩa kê | cái | 100 |  |  |
| 78 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 4 |  |  |
| 79 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 10 |  |  |
| 80 | Tách uống trà Tàu, sứ trắng cao cấp 240ml | bộ | 10 |  |  |
| 81 | Thố có nắp 16cm C.trắng | cái | 12 |  |  |
| 82 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 83 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 84 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 20 |  |  |
| 85 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20-23cm các kiểu vành | cái | 40 |  |  |
| 86 | Tủ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |  |
| 87 | Tủ kính nhôm 5 tầng, 2 cánh cửa | Cái | 3 |  |  |
| 88 | Xe phục vụ 3 tầng D-012 | Cái | 2 |  |  |

**3.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Duy Độ | Thạc sĩ Chính trị | Sư phạm đại học | B1 | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Hứa Thị Lan Chi | Cử nhân Luật kinh doanh | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân sư phạm Thể chất - GDQP | Sư phạm | Anh C | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Mai Hoàng Trung | - Cử nhân sư phạm Giáo dục thể chất. - Cử nhân GDQP-AN | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và an ninh |
| 5 | Huỳnh Thanh Sự | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | Đại học Tiếng Anh | Đại học |  | Tin học |
| 6 | Nguyễn Thị Mỹ Lệ | Cử nhân Tiếng Anh | Sư phạm nghề | Phap C | CB |  | Tiếng Anh |
| 7 | Hồ Ngọc Trung | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh văn C | Tin học ứng dụng trình độ B |  | Tổng quan du lịch |
| 8 | Võ Thị Thu Trang | Cử nhân  QTKD du lịch - Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A |  | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch Môi trường an ninh an toàn trong nhà hàng |
| 9 | Lưu Thị Cẩm Túy | Kỹ sư Công nghệ thực phẩm – Sinh học | Sư phạm nghề | Anh văn C | CC Ứng dụng CNTT cơ bản |  | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm Văn hóa ẩm thực |
| 10 | Lê Thị Thu | Kỹ sư Kỹ thuật nữ công | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Kỹ thuật cắt tỉa rau củ; Chế biến món Á; Chế biến món Âu; Xây dựng thực đơn |
| 11 | Nguyễn Thị Thanh Thúy | Cử nhân  QTKD Du lịch – Dịch vụ | Giáo viên giáo dục nghề nghiệp lý thuyết hạng III | Anh văn C | Tin ứng dụng B | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Quản trị tác nghiệp Tổ chức kinh doanh nhà hàng |
| 12 | Nguyễn Vũ Bảo Linh | Cử nhân Ngoại Ngữ | Sư phạm nghề | ĐH | B |  | Tiếng Anh chuyên ngành |
| 13 | Nguyễn Văn Vũ |  | SP trình độ Cao đẳng |  |  | Tổ trưởng tổ Bánh Khách sạn | Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu |
| 14 | Tô Thị Huỳnh Trang | CĐ Kỹ thuật chế biến món ăn | SP trình độ Cao đẳng |  |  | Tổ phó tổ bếp Khách sạn | Chế biến món Á Chế biến món Âu; Kỹ thuật cắt tỉa rau củ |
| 15 | Nguyễn Hiệp | CĐ Kỹ thuật chế biến món ăn | SP trình độ Cao đẳng |  |  | Bếp phó Khách sạn | Chế biến món Á Chế biến món Âu; Kỹ thuật cắt tỉa rau củ |
| 16 | Phạm Văn Mạnh | TC Kỹ thuật chế biến món ăn |  |  |  | Tổ phó tổ bếp Khách sạn | Chế biến món Á Chế biến món Âu; Kỹ thuật cắt tỉa rau củ |
| 17 | Nguyễn Thị Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm | Cử nhân | CC Ứng dụng CNTT cơ bản | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ nhà hàng Thực tập tốt nghiệp |
| 18 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh văn C | Trung cấp |  | Kỹ năng mềm |
| 19 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |
| 20 | Nguyễn Thị Thu Chung | Thạc sĩ Sinh thái học | NVSP Đại học, CCSP dạy nghề; CN sư phạm. | Anh văn C | Tin học Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**3.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5810207 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp đào tạo người lao động có kiến thức, kỹ năng nghề chế biến món ăn tại khách sạn, nhà hàng; có khả năng làm việc độc lập và có tính sáng tạo, ứng dụng công nghệ vào công việc; có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có sức khoẻ; tạo điều kiện cho người lao động tìm việc làm hoặc tự tạo việc làm, hoặc tiếp tục nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định;

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;

- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu…;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;

- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, thủy hải sản; các món ăn Á, Âu…;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Trình bày được quy trình phục vụ ăn uống tại nhà hàng;

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc… để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường… đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- Vệ sinh dụng cụ ăn uống của thực khách, phục vụ thực khách ăn uống tại nhà hàng;

- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được phân công;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

- Phẩm chất đạo đức, ý thức nghề nghiệp, trách nhiệm công dân;

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp;

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt;

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội;

- Đầu bếp chính bếp Á;

- Đầu bếp chính bếp Âu;

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng…

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 22

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 60 tín chỉ/ 1410 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, tự chọn, bổ trợ: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 424 giờ; Thực hành, thực tập: 924 giờ; Kiểm tra: 62 giờ.

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | **30** | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | **15** | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | **30** | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và an ninh | 2 | **45** | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **44** | **1095** | **294** | **754** | **47** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | *4* | ***90*** | *29* | ***58*** | ***3*** |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | 45 | 14 | 30 | 1 |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề*** | ***38*** | ***975*** | ***250*** | ***682*** | ***43*** |
| MHTDL03 | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MHTDL10 | Văn hóa ẩm thực | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MHTMA12 | Quản trị tác nghiệp | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MĐTMA05 | Kỹ thuật cắt tỉa rau củ | 3 | 75 | 15 | 56 | 4 |
| MHTMA08 | Xây dựng thực đơn | 2 | 30 | 29 | 0 | 1 |
| MĐTMA04 | Tiếng Anh chuyên ngành | 4 | 90 | 29 | 58 | 3 |
| MĐTMA07 | Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu | 5 | 120 | 30 | 82 | 8 |
| MĐTMA06 | Chế biến món Á | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐTMA09 | Chế biến món Âu | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐTDL03 | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | 90 | 30 | 52 | 8 |
| MĐTPC10 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| ***II.3*** | ***Môn học tự chọn*** | *2* | ***30*** | *15* | *14* | *1* |
| MHTDL08 | Tổ chức kinh doanh nhà hàng | 2 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| MHTDL09 | Môi trường an ninh an toàn trong nhà hàng | 2 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | **30** | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | **30** | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **60** | **1410** | **424** | **923** | **63** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã Ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**4. NGÀNH, NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**4.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 4, diện tích: 200 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 5, diện tích: 350 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng Thực hành Nhà hàng** |  |  |  |  |
| 1 | Tủ ướp rượu vang 100 chai | cái | 1 |  |  |
| 2 | Ấm trà sứ trắng | cái | 10 |  |  |
| 3 | Bàn là hơi | cái | 1 |  |  |
| 4 | Bàn vuông gỗ + 4 ghế | Bộ | 6 |  |  |
| 5 | Banana split (đĩa kem xuồng) thủ tinh | cái | 15 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bình đựng nước thủy tinh (không có hoa văn) | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bình nước trái cây đôi 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 10 | Bình nước trái cây đơn 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 11 | Bình nước tương | Cái | 9 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ xô ướp rượu có chân | Bộ | 2 |  |  |
| 14 | Chén cơm | Cái | 90 |  |  |
| 15 | Chén nước chấm sứ Minh Long, màu trắng | cái | 20 |  |  |
| 16 | Chuông Gọi Thức Ăn | Cái | 2 |  |  |
| 17 | Dao ăn cá | Cái | 50 |  |  |
| 18 | Dao ăn chính Sunnex | Cái | 50 |  |  |
| 19 | Dao ăn tráng miệng | Cái | 50 |  |  |
| 20 | Dao phếch bơ | Cái | 50 |  |  |
| 21 | Đĩa lót chén | Cái | 200 |  |  |
| 22 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24-26 cm | cái | 15 |  |  |
| 24 | Đĩa tròn 20-23cm, sứ Minh Long | Cái | 50 |  |  |
| 25 | Đĩa tròn 26cm | cái | 12 |  |  |
| 26 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 90 |  |  |
| 27 | Gác đũa | cái | 120 |  |  |
| 28 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 10 |  |  |
| 29 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 9 |  |  |
| 30 | Gàu rót sữa C.trắng 0,22L | cái | 15 |  |  |
| 31 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 28 |  |  |
| 32 | Ghế Trẻ Em 13K11902 | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Ghế xếp | cái | 10 |  |  |
| 34 | Ghim Oder Nhựa | cái | 5 |  |  |
| 35 | Hủ đựng tăm 5cm J. trắng | cái | 10 |  |  |
| 36 | Hủ sứ đựng đường, màu trắng | cái | 45 |  |  |
| 37 | Hủ tiêu-muối 5 lỗ sứ trắng | Cái | 30 |  |  |
| 38 | Kệ đựng rượu - Tủ gỗ cửa kính | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Kẹp gắp thức ăn inox | cái | 4 |  |  |
| 40 | Kẹp gắp thức ăn kiểu thìa inox | cái | 4 |  |  |
| 41 | Khăn ăn (hồng phấn) | cái | 30 |  |  |
| 42 | Khăn ăn (vàng nhạt) | cái | 30 |  |  |
| 43 | Khăn ăn xám | Cái | 30 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 8 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt 56 x 40 cm | cái | 8 |  |  |
| 46 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 8 |  |  |
| 47 | Khay đựng dao muỗng nĩa (gỗ) | Cái | 8 |  |  |
| 48 | Khui rượu, inox | cái | 4 |  |  |
| 49 | Lọ hoa thuỷ tinh | cái | 6 |  |  |
| 50 | Ly Saucer champagne 200ml | Cái | 20 |  |  |
| 51 | Ly bia có quai | Cái | 20 |  |  |
| 52 | Ly bia Conserve | Cái | 12 |  |  |
| 53 | Ly Flute Champagene | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Ly Goblet | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly kem Alaska | Cái | 12 |  |  |
| 57 | Ly Margarita | Cái | 7 |  |  |
| 58 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 5 |  |  |
| 59 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 20 |  |  |
| 60 | Ly Ocean Red wine | Cái | 20 |  |  |
| 61 | Ly Ocean White wine | Cái | 12 |  |  |
| 62 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 63 | Ly Pocogrand | Cái | 12 |  |  |
| 64 | Máy hâm cà phê (2 boiler) | cái | 1 |  |  |
| 65 | Máy nướng lát bánh mỳ | cái | 1 |  |  |
| 66 | Mép trải bàn ăn (Place mat) | Cái | 6 |  |  |
| 67 | Muỗng phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 68 | Muỗng súp | Cái | 50 |  |  |
| 69 | Muỗng tráng miệng, trà, cà phê | Cái | 50 |  |  |
| 70 | Nĩa ăn chính, cá | Cái | 50 |  |  |
| 71 | Nĩa ăn tráng miệng + VN airline | Cái | 50 |  |  |
| 72 | Nĩa phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 73 | Phích điện Sanyo | cái | 1 |  |  |
| 74 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 3 |  |  |
| 75 | Quạt đứng cánh cam | Cái | 1 |  |  |
| 76 | Rổ nhựa giả mây tre | cái | 9 |  |  |
| 77 | Tách cà phê sứ trắng + đĩa kê | cái | 100 |  |  |
| 78 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 4 |  |  |
| 79 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 10 |  |  |
| 80 | Tách uống trà Tàu, sứ trắng cao cấp 240ml | bộ | 10 |  |  |
| 81 | Thố có nắp 16cm C.trắng | cái | 12 |  |  |
| 82 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 83 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 84 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 20 |  |  |
| 85 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20-23cm các kiểu vành | cái | 40 |  |  |
| 86 | Tủ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |  |
| 87 | Tủ kính nhôm 5 tầng, 2 cánh cửa | Cái | 3 |  |  |
| 88 | Xe phục vụ 3 tầng D-012 | Cái | 2 |  |  |
| **II** | **Phòng Thực hành Pha chế** |  |  |  |  |
| 1 | Máy pha cà phê Iberial IB7 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Bàn mát 2 kiếng 1.5M Berjaya | cái | 1 |  |  |
| 3 | Quầy bar | Bộ | 1 |  |  |
| 4 | 3-tiger unit glass rimmer (đồ trải muối và gia vị trên miệng ly) | cái | 2 |  |  |
| 5 | Bàn hội nghị Buffet | Cái | 3 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bào vỏ đỏ | Cái | 5 |  |  |
| 8 | Bình Biểu Diễn | Cái | 12 |  |  |
| 9 | Bình Đựng Và Rót Đồ Juice Pha Chế 1Lit | Cái | 9 |  |  |
| 10 | Bình xịt kem | Cái | 2 |  |  |
| 11 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 2 |  |  |
| 13 | Bộ Boston 2 Inox | Cái | 10 |  |  |
| 14 | Bộ xô ướp rượu có chân Inox ba chạc, Sunnex | bộ | 1 |  |  |
| 15 | Bút Vẽ Capu Cán Gỗ | Cái | 10 |  |  |
| 16 | Ca Đánh Sữa Inox 350 Ml | Cái | 3 |  |  |
| 17 | Ca Đánh Sữa Inox 600 Ml | Cái | 3 |  |  |
| 18 | Ca rót nước đá 70oz | Cái | 3 |  |  |
| 19 | Ca Tạo Bọt Sữa 800Ml | CÁI | 3 |  |  |
| 20 | Cây Đánh Cà Phê | Cái | 5 |  |  |
| 21 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 20 |  |  |
| 22 | Chai Thủy Tinh 1L Nút Gài Vàng | Cái | 5 |  |  |
| 23 | Chân Buffe Mãnh Ghép 18\*18\*15Cm | cái | 1 |  |  |
| 24 | Chân Buffe Mãnh Ghép 24\*24\*20Cm | cái | 1 |  |  |
| 25 | Chân Buffe Mãnh Ghép 30\*30\*24Cm | cái | 1 |  |  |
| 26 | Chân Đế Inox 8001 4 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Chân Đế Inox 8001 6 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 28 | Chân Đế Inox 8001 8 Tầng | Cái | 1 |  |  |
| 29 | Chày bar nhựa lớn | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Chày bar nhựa nhỏ | Cái | 2 |  |  |
| 31 | Chày Dầm Inox | Cái | 3 |  |  |
| 32 | Cọ vệ sinh máy pha cà phê | cái | 5 |  |  |
| 33 | Cục Ép Cafe | cái | 3 |  |  |
| 34 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 4 |  |  |
| 35 | Dụng cụ đong rượu (measure) | cái | 14 |  |  |
| 36 | Dụng Cụ Lược Đá | cái | 5 |  |  |
| 37 | Gắp Đá Nhật Ngắn 009 | cái | 5 |  |  |
| 38 | Gắp đá, thức ăn dài 10 cm, inox | cái | 5 |  |  |
| 39 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 16 |  |  |
| 40 | Ghế nệm xoay lễ tân | cái | 2 |  |  |
| 41 | Hộp Gia Vị Nhựa Chữ Nhật 6 Ô | Cái | 3 |  |  |
| 42 | Kệ đựng rượu gỗ 6 tầng | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Khăn Lau Ly Vuông | Cái | 50 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 4 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 4 |  |  |
| 46 | Khui vang cầm tay Ksp-99802 | cái | 5 |  |  |
| 47 | Lọ Rắc Cacao | CÁI | 5 |  |  |
| 48 | Ly bia Conserve | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Ly Brandy | Cái | 12 |  |  |
| 50 | Ly CLASSIC MARGARITA 200ml | Cái | 24 |  |  |
| 51 | Ly CLASSIC SHERRY 130ml | Cái | 24 |  |  |
| 52 | Ly DUCHESS COCK TAIL 210ml | Cái | 24 |  |  |
| 53 | Ly Goblet | Cái | 3 |  |  |
| 54 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Hurricance | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly Irish coffee | Cái | 20 |  |  |
| 57 | Ly MADISON COCK TAIL 285ml | Cái | 20 |  |  |
| 58 | Ly MADISON FLUTE CHAMPAGNE 210ml | Cái | 12 |  |  |
| 59 | Ly MADISON MARGARITA 345ml | Cái | 24 |  |  |
| 60 | Ly MADISON RED WINE 425ml | Cái | 18 |  |  |
| 61 | Ly MADISON WHITE WINE 350ml | Cái | 18 |  |  |
| 62 | Ly Margarita | Cái | 12 |  |  |
| 63 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 20 |  |  |
| 64 | Ly Milkshake | Cái | 16 |  |  |
| 65 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 40 |  |  |
| 66 | Ly Ocean Red wine | Cái | 14 |  |  |
| 67 | Ly Ocean White wine | Cái | 20 |  |  |
| 68 | Ly pha B52 | Cái | 5 |  |  |
| 69 | Ly Pilsner | Cái | 20 |  |  |
| 70 | Ly Pocogrand | Cái | 14 |  |  |
| 71 | Ly shooter | Cái | 20 |  |  |
| 72 | Máy bào đá | cái | 1 |  |  |
| 73 | Máy đánh trứng Philips | Cái | 1 |  |  |
| 74 | Máy ép Panasonic MJ 68M | cái | 1 |  |  |
| 75 | Máy vắt cam | cái | 1 |  |  |
| 76 | Máy xay cà phê MX | cái | 1 |  |  |
| 77 | Máy xay Philips 600W | cái | 1 |  |  |
| 78 | Quạt công nghiệp (đen) | Cái | 1 |  |  |
| 79 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 1 |  |  |
| 80 | Shaker Boston | bộ | 5 |  |  |
| 81 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 12 |  |  |
| 82 | Thảm Lưới Thường 1M2 | mét | 2 |  |  |
| 83 | Thìa khuấy | cái | 30 |  |  |
| 84 | Thớt tròn khoen xoay | cái | 5 |  |  |
| 85 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 86 | Tủ lạnh Toshiba Inventer 233 lít | Cái | 1 |  |  |
| 87 | Vòi Rót Rượu Inox Jw-Bp | Cái | 5 |  |  |
| 88 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 89 | Xúc Đá Inox 7331009 Số 4 | cái | 5 |  |  |
| 90 | Hệ thống quầy bar + tủ kệ rượu | Bộ | 1 |  |  |
| 91 | Bồn rửa công nghiệp 2 ô | Cái | 1 |  |  |
| **III** | **Phòng TH bếp 1** |  |  |  |  |
| 1 | Bếp Á BV-001 | cái | 1 |  |  |
| 2 | Bếp Âu 4 họng | cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn nguội (Bàn sắt mặt đá) | Cái | 2 |  |  |
| 4 | Bàn thực hành hàn (Bàn sắt mặt sắt) | Cái | 2 |  |  |
| 5 | Bếp gas công nghiệp Wonderful 5A2 | cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp gas SH 716 (Sakura) | Cái | 2 |  |  |
| 7 | Bếp lẫu dùng cồn | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bộ hộp bảo quản thực phẩm 7 hộp Biozone 7-750 | cái | 4 |  |  |
| 9 | Bộ nồi thủy tinh Vitroflam 2,31 | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Bộ nồi thủy tinh VS332 (Vision 332) | Bộ | 1 |  |  |
| 11 | Cắt trứng inox | cái | 1 |  |  |
| 12 | Chảo ngang có 2 tai, 40cm Hiệu Kim Hằng | Cái | 2 |  |  |
| 13 | Chén sứ nước chấm 7 cm màu trắng | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Dụng cụ cắt lõi cà chua | cái | 1 |  |  |
| 15 | Dụng cụ cắt trứng nhanh | cái | 1 |  |  |
| 16 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng | cái | 1 |  |  |
| 17 | Dụng cụ gắp bát đĩa nóng tiện ích | cái | 1 |  |  |
| 18 | Dụng cụ khui đồ hộp và mở chai đa năng | cái | 1 |  |  |
| 19 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 20 | Đĩa súp 22cm, sứ Minh Long | Cái | 3 |  |  |
| 21 | Ghế inox | Cái | 23 |  |  |
| 22 | Kéo cắt gà Scissorrs, inox | cái | 1 |  |  |
| 23 | Kệ chén đĩa Inox | Cái | 1 |  |  |
| 24 | Kệ úp chén đĩa để bàn | cái | 1 |  |  |
| 25 | Lò nướng Sanaky, màu đen | cái | 1 |  |  |
| 26 | Lọ thủy tinh đựng gia vị | Lọ | 3 |  |  |
| 27 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 28 | Nồi Vision 5L | cái | 2 |  |  |
| 29 | Ống đũa inox để bàn ( 2 ống) | cái | 1 |  |  |
| 30 | Quạt đứng Senko | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 2 |  |  |
| 32 | Tô cao sứ trắng 20-23cm | cái | 10 |  |  |
| 33 | Tô inox 50cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Tô sứ 17.5 cm | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Tủ lạnh Toshiba 1501 | Cái | 1 |  |  |
| 36 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 37 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Xe đẩy thức ăn | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Xửng (nồi) hấp nhôm 40cm | bộ | 1 |  |  |
| 40 | Bàn thao tác 2 cửa lùa | cái | 1 |  |  |
| 41 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Bào vỏ đỏ | Cái | 2 |  |  |
| 43 | Bình đựng nước 20 lít + Chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 44 | Bình ga gia đình 13kg (Petrolimex) | Bình | 6 |  |  |
| 45 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 1 |  |  |
| 46 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 47 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 48 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 2 |  |  |
| 49 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 2 |  |  |
| 50 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 51 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 52 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 2 |  |  |
| 53 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 1 |  |  |
| 54 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 3 |  |  |
| 55 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Dao chặt xương Thợ Săn  T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 57 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 2 |  |  |
| 58 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | Cái | 2 |  |  |
| 59 | Dĩa ảo 10 (25cm) | Cái | 5 |  |  |
| 60 | Dĩa Ảo 12 (30cm) | Cái | 4 |  |  |
| 61 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 1 |  |  |
| 62 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Dĩa hình chữ nhật 14 (37x24,5cm) | Cái | 2 |  |  |
| 64 | Dĩa Hình Vuông 10 | Cái | 5 |  |  |
| 65 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 2 |  |  |
| 66 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 67 | Dĩa tròn ảo 26 cm ML ngà | Cái | 1 |  |  |
| 68 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 69 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 70 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 71 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 72 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 73 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 74 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 3 |  |  |
| 75 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 76 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)Đen | CÁI | 3 |  |  |
| 77 | Dụng Cụ Mài Dao 12'' 9014003 | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Đá mài lớn TQ | Cái | 1 |  |  |
| 79 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 1 |  |  |
| 81 | Đĩa oval (xoài lớn) | cái | 2 |  |  |
| 82 | Đĩa sâu lòng 22-24cm | cái | 6 |  |  |
| 83 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 1 |  |  |
| 84 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 4 |  |  |
| 86 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 87 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 88 | Kệ úp 9 nắp vung |  | 2 |  |  |
| 89 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 2 |  |  |
| 90 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 91 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 92 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 93 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 94 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 95 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 97 | Lò nướng Sanky VH509S2D (Màu xám) | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay sinh tố MX GM1011H | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xay thịt Kore king | cái | 1 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 2 |  |  |
| 110 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 1 |  |  |
| 111 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 1 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 1 |  |  |
| 113 | Quạt đảo trần ASIA | cái | 4 |  |  |
| 114 | Quạt treo tường công nghiệp Asia L16009 | cái | 2 |  |  |
| 115 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 4 |  |  |
| 116 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 4 |  |  |
| 117 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Tivi LG có chân + dây HDMI | Bộ | 1 |  |  |
| 119 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 120 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 122 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 14 |  |  |
| 125 | Thớt Tre 390X260X25 | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Thớt tròn tay cầm gỗ gõ đỏ 25cm | Cái | 1 |  |  |
| 127 | Thùng rác 60 lít có bánh | cái | 1 |  |  |
| 128 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 1 |  |  |
| 129 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 1 |  |  |
| 130 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 131 | Xẻng Gổ Dài | Cái | 4 |  |  |
| 132 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 2 |  |  |
| 133 | Xửng hấp tre size1 |  | 2 |  |  |
| 134 | Xửng hấp tre size2 |  | 2 |  |  |
| 135 | Bếp ga Rinai | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Máy đánh trứng Philip | Cái | 1 |  |  |
| 137 | Nồi cơm điện Sharp 3,81 | Cái | 1 |  |  |
| 138 | Nồi cơm điện Sharp nắp rời 2,8 lít | Cái | 2 |  |  |
| 139 | Kệ nhôm 5 tầng | cái | 1 |  |  |
| **IV** | **Phòng Thực hành Bếp 4** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn giáo viên hướng dẫn (có hộc) | Cái | 1 |  |  |
| 2 | Bàn mát 2 cánh kính WeCool | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn mát 2 kiếng 1.5M Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 4 | Bếp Á 2 họng | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Bếp Âu 4 họng (có giá đỡ, không lò nướng) Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Bếp chiên bề mặt 1/2 nhám, phẳng Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Bếp hầm đôi | cái | 1 |  |  |
| 9 | Bếp nướng than nhân tạo Berjaya (gas) | Cái | 1 |  |  |
| 10 | Lò nướng âm Teka 70 lít | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Lò nướng điện 3 tầng 6 khay Berjaya | Cái | 1 |  |  |
| 12 | Tủ trưng bày bánh cao cấp | cái | 1 |  |  |
| 13 | Bàn chậu đôi Inox304 (1200x750x850/950mm) | Cái | 2 |  |  |
| 14 | Bàn để gia vị có kệ phẳng dưới (400x750x800/1100mm) | Cái | 1 |  |  |
| 15 | Bàn đỡ thiết bị kệ phẳng dưới (1650x800x600 mm) | Cái | 1 |  |  |
| 16 | Bàn gia vị inox (có 2 hộc kéo) | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Bàn thao tác có kệ nan dưới (1200x750x850/950mm) | Cái | 7 |  |  |
| 18 | Bảng meca trắng mặt kính, kích thước 80cm x140cm | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Bào 4 Mặt | Cái | 1 |  |  |
| 20 | Bẫy mỡ | Cái | 2 |  |  |
| 21 | Bếp Á đôi | Cái | 1 |  |  |
| 22 | Bếp cồn inox | Cái | 2 |  |  |
| 23 | Bình nhựa có vòi rót | cái | 3 |  |  |
| 24 | Bình nước 20 lít + chân inox | Bộ | 1 |  |  |
| 25 | Bình nước nhựa trong có nắp | Cái | 2 |  |  |
| 26 | Bộ dao kèm vali do Lebel HM hỗ trợ | Bộ | 2 |  |  |
| 27 | Bộ dao tỉa rau củ quả chuyên nghiệp cao cấp 80 món Yatai 1155 | Bộ | 1 |  |  |
| 28 | Búa dần thịt | cái | 1 |  |  |
| 29 | Ca Múc Nước Lèo Φ180Mm | Cái | 2 |  |  |
| 30 | Chà Chảo Rẻ | CÁI | 2 |  |  |
| 31 | Chân Kê Thớt Nhựa | CÁI | 3 |  |  |
| 32 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 18 Cm | cái | 3 |  |  |
| 33 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 20 Cm | cái | 4 |  |  |
| 34 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 26 Cm | cái | 4 |  |  |
| 35 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 28 Cm | cái | 2 |  |  |
| 36 | Chảo Chiên Cd Tay Cầm Thép Size: 30 Cm | cái | 4 |  |  |
| 37 | Chảo Sunhouse 24 | cái | 2 |  |  |
| 38 | Chảo thép 2 quai 40cm | cái | 4 |  |  |
| 39 | Chảo thép 2 quai 60cm | Cái | 9 |  |  |
| 40 | Chén cơm CK | Cái | 14 |  |  |
| 41 | Chén gia vị CK | cái | 10 |  |  |
| 42 | Cối Tiêu Cxt08 20Cm | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Đánh Trứng Dày 26 | Cái | 2 |  |  |
| 44 | Dao 21 (kiwi trung) | Cái | 8 |  |  |
| 45 | Dao Bếp Cán Nhựa 250Mm- 10In'' | Cái | 13 |  |  |
| 46 | Dao chặt Kiwi | Cái | 2 |  |  |
| 47 | Dao chặt xương Thợ Săn  T1601 105x335mm | Cái | 1 |  |  |
| 48 | Dao gọt trang trí CS số 4.5-Florina | Cái | 5 |  |  |
| 49 | Dĩa Ảo 12 | Cái | 5 |  |  |
| 50 | Đĩa ảo 35cm CK | cái | 4 |  |  |
| 51 | Đĩa ảo 9 Long phương | Cái | 7 |  |  |
| 52 | Dĩa Chấm 2 Ngăn | Cái | 8 |  |  |
| 53 | Dĩa chữ nhật nhám 10" (PV088-10)Đen | CÁI |  |  |  |
| 54 | Đĩa gỗ D265 | CÁI | 2 |  |  |
| 55 | Đĩa vuông nhựa trắng 33cm | Cái | 5 |  |  |
| 56 | Đĩa lót chén (đk16cm) CK | CÁI | 8 |  |  |
| 57 | Dĩa Nhỏ Nước Tương | Cái | 8 |  |  |
| 58 | Dĩa tam giác tròn cạn 28 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 59 | Dĩa tròn 12" (PV061-12) Nâu Màu Bóng | CÁI | 4 |  |  |
| 60 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Đen Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 61 | Dĩa tròn có vân 10" (PV058-10) Green stone Màu Bóng | CÁI | 3 |  |  |
| 62 | Dĩa tròn nhám có vân 10" (PV098-10) Granite - Dark Grey | CÁI | 3 |  |  |
| 63 | Đĩa tròn sứ trắng viền xanh ML 26cm | CÁI | 5 |  |  |
| 64 | Dĩa vành khuyết 33 cm ML ngà | Cái | 2 |  |  |
| 65 | Dĩa vành sâu 23 cm ML ngà | Cái | 6 |  |  |
| 66 | Dĩa vuông 22.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 67 | Dĩa vuông 25.5 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 68 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)  Granite - Dark Grey | CÁI | 4 |  |  |
| 69 | Dĩa vuông cạnh tròn nhám 10.5" (PV085-10.5)Đen | CÁI | 4 |  |  |
| 70 | Dụng cụ mài dao 12" | Cái | 5 |  |  |
| 71 | Găng Tay Cao Cấp Chịu Nhiệt Lớn G7133001 | đôi | 2 |  |  |
| 72 | Ghế nhựa đỏ | Cái | 19 |  |  |
| 73 | Hệ thống hút mùi | cái | 1 |  |  |
| 74 | Hộp Nhựa Chef Lock 900Ml | cái | 6 |  |  |
| 75 | Hộp Nhựa Cn Chef Lock 2900Ml Thái Lan | Cái | 8 |  |  |
| 76 | Hộp Nhựa Duy Tân 30L Bánh Xe | Cái | 2 |  |  |
| 77 | Hũ thủy tinh nắp gỗ 325 ml b02511 | Cái | 6 |  |  |
| 78 | Hũ thủy tinh nắp nhựa | Cái | 2 |  |  |
| 79 | Kệ 4 tầng inox (mặt phẳng) | cái | 1 |  |  |
| 80 | Kệ 4 tầng nan ngang 1500x500x1500 | Cái | 2 |  |  |
| 81 | Kệ thanh treo tường | Cái | 2 |  |  |
| 82 | Kệ úp 9 nắp vung | cái | 3 |  |  |
| 83 | Kéo ngắn H4 | Cái | 2 |  |  |
| 84 | Khay chữ nhật 30cm Long phương | Cái | 4 |  |  |
| 85 | Khay G/N 1/1 x H25 | Cái | 3 |  |  |
| 86 | Khay G/N 1/3 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 87 | Khay G/N 1/4 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 88 | Khay G/N 1/6 x H100 | Cái | 4 |  |  |
| 89 | Khay G/N 1/9 x H65 | Cái | 4 |  |  |
| 90 | Khay tròn tay cầm 20 gỗ tần bì | Cái | 2 |  |  |
| 91 | Kho Tộ Sâu 1.5L 19Cm | Cái | 2 |  |  |
| 92 | Kho Tộ Sâu 1L 17Cm | Cái | 2 |  |  |
| 93 | Lược dầu inox | Cái | 2 |  |  |
| 94 | Máy đánh trứng Philips | Cái | 1 |  |  |
| 95 | Máy ép Panasonic MJ 1011 | cái | 1 |  |  |
| 96 | Máy nướng bánh Waffle 2 đầu | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Máy xay cầm tay Philips | Cái | 1 |  |  |
| 98 | Máy xay Philip công suất 600W | Cái | 1 |  |  |
| 99 | Máy xịt nước Dekon | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Nắp Khay G/N 1/3 | Cái | 4 |  |  |
| 101 | Nắp Khay G/N 1/4 | Cái | 4 |  |  |
| 102 | Nắp Khay G/N 1/6 | Cái | 4 |  |  |
| 103 | Nắp Khay G/N 1/9 | Cái | 4 |  |  |
| 104 | Nồi hấp Happy cook | cái | 1 |  |  |
| 105 | Nồi hấp Kim Hằng 40cm | Cái | 1 |  |  |
| 106 | Nồi Inox 16 Bảo Thành Phát | Cái | 2 |  |  |
| 107 | Nồi Inox 18 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 108 | Nồi Inox 20 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 109 | Nồi Inox 24 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 110 | Nồi Inox 26 Bảo Thành Phát | Cái | 3 |  |  |
| 111 | Nồi Inox 28 Bảo Thành Phát | cái | 3 |  |  |
| 112 | Nồi Nấu Sốt Φ160×H70Mm 1.2L | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Nồi Nấu Sốt Φ200×H75Mm 2.36L | Cái | 2 |  |  |
| 114 | Nồi Nấu Sốt Φ260×H85Mm 4.51L | Cái | 2 |  |  |
| 115 | Nồi nhôm Kim Hằng 24cm | cái | 2 |  |  |
| 116 | Nồi Vision 2.5L | cái | 2 |  |  |
| 117 | Nồi Vision 3.5L | cái | 2 |  |  |
| 118 | Quạt đảo Asia | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Quạt treo tường Asia | Cái | 2 |  |  |
| 120 | Rây lọc 7cm | cái | 2 |  |  |
| 121 | Rổ Inox Gạo Số 21 | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Rổ Inox Gạo Số 24 | Cái | 7 |  |  |
| 123 | Rổ Inox Gạo Số 30 | Cái | 2 |  |  |
| 124 | Rổ Inox Lổ Lớn số 40 | Cái | 5 |  |  |
| 125 | Thau + rổ nhựa đỏ 30cm | Bộ | 4 |  |  |
| 126 | Thau 40 Inox | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 128 | Thố cơm trắng, đường kính 20-23 (có nắp) | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Thớt nghiến 35x4 (Chặt) | Cái | 2 |  |  |
| 130 | Thớt nhựa 400x300x20mm | Cái | 12 |  |  |
| 131 | Thùng rác 60 lít có bánh | Cái | 1 |  |  |
| 132 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20cm | cái | 8 |  |  |
| 133 | Tô thấp 23 cm ML ngà | Cái | 4 |  |  |
| 134 | Tủ đông/mát Sanaky Inverter 365l VH 5699W3 | Cái | 2 |  |  |
| 135 | Tủ lạnh Toshiba Inverter 233l | Cái | 1 |  |  |
| 136 | Tủ mát Alaska LC - 533H | cái | 1 |  |  |
| 137 | Túi lọc trà sữa lớn | cái | 1 |  |  |
| 138 | Vá Xào Cán Gổ 12 | cái | 2 |  |  |
| 139 | Vá Xào Inox Có Lỗ Lớn | Cái | 2 |  |  |
| 140 | Vỉ nướng | cái | 2 |  |  |
| 141 | Vợt Mì Cán Dẹp Có 3 Vòng Khoen Gia Cố 26 | Cái | 2 |  |  |
| 142 | Xẻng gỗ dài | CÁI | 4 |  |  |
| 143 | Xẻng Xúc Bánh Kiểu Nhật Số1 7300001 | CÁI | 1 |  |  |
| 144 | Xửng hấp tre 25cm | Cái | 2 |  |  |
| 145 | Xửng hấp tre 30cm | Cái | 2 |  |  |
| **V** | **Phòng Thực hành Nhà hàng - Pha chế (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn + ghế học sinh | Bộ | 20 |  |  |
| 2 | Bảng mêca | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bảng ghim | cái | 1 |  |  |
| 4 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bộ lọc nước | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Máy làm đá | cái | 1 |  |  |
| 7 | Muỗng soup nhựa Chinese soup spoon (melamine) | cái | 150 |  |  |
| 8 | Đũa Chopstick (melamine) | Đôi | 140 |  |  |
| 9 | Muỗng Dinner spoon | cái | 100 |  |  |
| 10 | Dĩa nhựa 26cm Plate 26cm (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 11 | Tô nhỏ Small soup bowl (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 12 | Đĩa tròn 22cm ML ngà Dish 22cm | cái | 7 |  |  |
| 13 | Menu lớn Menu cover (L) | cái | 6 |  |  |
| 14 | Menu nhỏ Menu cover (S) | cái | 4 |  |  |
| 15 | Bàn ủi hơi nước Iron | cái | 1 |  |  |
| 16 | Kẹp da thanh toán Bill folder | cái | 6 |  |  |
| 17 | Tấm lót quầy bar Bar mat | cái | 6 |  |  |
| 18 | Xe đẩy inox 3 tầng Trolley | cái | 1 |  |  |
| 19 | Chân xô đá Ice bucket holder | cái | 6 |  |  |
| 20 | Xô đá inox Ice bucket | cái | 4 |  |  |
| 21 | Bình trà Tea pot | cái | 5 |  |  |
| 22 | Hũ tăm Toothpick container | cái | 6 |  |  |
| 23 | Bình sốt Sauce saucer | cái | 6 |  |  |
| 24 | Bình sữa Milk saucer | cái | 6 |  |  |
| 25 | Hủ đường Condiment | cái | 5 |  |  |
| 26 | Dĩa gia vị Condiment dish | cái | 30 |  |  |
| 27 | Bình tương Soya sauce container | cái | 6 |  |  |
| 28 | Hũ tiêu Pepper shaker | cái | 6 |  |  |
| 29 | Hũ muối Salt shaker | cái | 6 |  |  |
| 30 | Bình hoa Vase | cái | 5 |  |  |
| 31 | Gạt tàn Ashtray | cái | 18 |  |  |
| 32 | Gác muỗng Spoon holder | cái | 28 |  |  |
| 33 | Muỗng soup sứ Chinese spoon | cái | 27 |  |  |
| 34 | Gác đũa Chopstick holder | cái | 28 |  |  |
| 35 | Dĩa khăn lạnh Cold towel dish | cái | 30 |  |  |
| 36 | Thố cơm Ceramic bowl | cái | 5 |  |  |
| 37 | Chén Soup bowl | cái | 30 |  |  |
| 38 | Dĩa Dish | cái | 30 |  |  |
| 39 | Dĩa oval Oval dish | cái | 6 |  |  |
| 40 | Dĩa cạn Dish | cái | 22 |  |  |
| 41 | Dĩa vành sâu Dish | cái | 12 |  |  |
| 42 | Dĩa cạn Dish | cái | 21 |  |  |
| 43 | Dĩa cạn 7 Dish | cái | 22 |  |  |
| 44 | Dĩa lót tách cà phê Coffee cup dish | cái | 17 |  |  |
| 45 | Tách cà phê sứ Coffee cup | cái | 16 |  |  |
| 46 | Khay tròn 30cm Round tray 30cm | cái | 4 |  |  |
| 47 | Khay tròn 35cm Round tray 35cm | cái | 7 |  |  |
| 48 | Khay chữ nhật 36x46 Rectangular tray 36x46 | cái | 0 |  |  |
| 49 | Khay chữ nhật 26x36 Rectangular tray 26x36 | cái | 6 |  |  |
| 50 | Vá canh Ceramic spoon (big) | cái | 6 |  |  |
| 51 | Hũ tăm Toothpick container | cái | 1 |  |  |
| 52 | Nĩa ăn bánh, hoa quả Cooktail fork 14.8cm | cái | 20 |  |  |
| 53 | Nĩa ăn cá Fish fork 20,9cm | cái | 17 |  |  |
| 54 | Nĩa ăn chính Table fork 21.1cm | cái | 19 |  |  |
| 55 | Nĩa ăn sa lát Dessert fork 18.8cm | cái | 22 |  |  |
| 56 | Dao bơ side-plate knife monobloc 19cm | cái | 19 |  |  |
| 57 | Dao ăn sa lát Dessert knife 21.3cm | cái | 17 |  |  |
| 58 | Dao ăn cá Fish knife 23.4cm | cái | 19 |  |  |
| 59 | Dao ăn chính Table knife 23.7cm | cái | 21 |  |  |
| 60 | Dao ăn bít tết Steak knife monobloc 23.3cm | cái | 19 |  |  |
| 61 | Thìa trà Teaspoon (13 cm.) | cái | 13 |  |  |
| 62 | Thìa ăn súp Soup spoon 16.8cm | cái | 18 |  |  |
| 63 | Thìa ăn chính Table spoon 20.8cm | cái | 24 |  |  |
| 64 | Thìa ăn sa lát Dessert spoon 18.7cm | cái | 24 |  |  |
| 65 | Đồ mở rượu Wine opener | cái | 3 |  |  |
| 66 | Khăn ăn | cái | 40 |  |  |
| 67 | Quầy 1 bồn có cửa | cái | 1 |  |  |
| 68 | Tủ mát 2 cánh | Cái | 1 |  |  |
| 69 | Quầy để bia tươi | Cái | 1 |  |  |
| 70 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 71 | Tủ lạnh 4 cánh | cái | 1 |  |  |
| 72 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 73 | Bàn ăn uống | Cái | 6 |  |  |
| 74 | Ghế ăn | Cái | 24 |  |  |
| 75 | Tủ dụng cụ | Cái | 4 |  |  |
| 76 | Tủ sắt | Cái | 4 |  |  |
| 77 | Bàn bar | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Ghế bar | Cái | 16 |  |  |
| 79 | Máy rửa ly | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Giá treo quầy bar | cái | 1 |  |  |
| 81 | Máy ép chậm | Cái | 1 |  |  |
| 82 | Bếp điện từ | Cái | 1 |  |  |
| 83 | Máy ép | Cái | 1 |  |  |
| 84 | Bình đun (siêu tốc) | Cái | 1 |  |  |
| 85 | Máy xay sinh tố | Cái | 1 |  |  |
| 86 | Bộ tách dĩa cà phê | Bộ | 18 |  |  |
| 87 | Ly espresso | Cái | 18 |  |  |
| 88 | Ly nhựa | CÁI | 90 |  |  |
| 89 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 6 |  |  |
| 90 | Ly vang trắng | cái | 6 |  |  |
| 91 | Ly vang đỏ | Cái | 6 |  |  |
| 92 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | cái | 1 |  |  |
| 93 | Ly Boston có vạch | cái | 1 |  |  |
| 94 | Xúc đá inox | cái | 2 |  |  |
| 95 | Chày nhựa quầy bar | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Bình xịt kem tươi | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Đầu rót rượu | Cái | 2 |  |  |
| 98 | Gọt vỏ chanh | Cái | 2 |  |  |
| 99 | Phin mù | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Hộp đập bã cà phê | Cái | 1 |  |  |
| 101 | Chảo | Cái | 1 |  |  |
| 102 | Dụng cụ lấy lõi | cái | 2 |  |  |
| 103 | Kéo | Cái | 1 |  |  |
| 104 | Tấm lót quầy bar | cái | 6 |  |  |
| 105 | Hũ thủy tinh | cái | 4 |  |  |
| 106 | Lọ Rắc Cacao | cái | 1 |  |  |
| 107 | Muỗng khuấy | cái | 15 |  |  |
| 108 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 15 |  |  |
| 109 | Hộp gia vị | Cái | 1 |  |  |
| 110 | Thớt | Cái | 2 |  |  |
| 111 | Bình ép cà phê | Cái | 2 |  |  |
| 112 | Xô đá | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Lót ly | cái | 19 |  |  |
| 114 | Đồ vắt cam | cái | 2 |  |  |
| 115 | Đồ ép chanh | cái | 1 |  |  |
| 116 | Ca đánh sữa 600ml | Cái | 2 |  |  |
| 117 | Ca đánh sữa 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Gắp đá | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Ca đong nhựa 500ml | Cái | 1 |  |  |
| 120 | Ca đong nhựa 100ml | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Đong rượu 20-40ml | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Đong rượu 15-30ml | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Muỗng bar | Cái | 3 |  |  |
| 124 | Vợt lưới | Cái | 2 |  |  |
| 125 | Lược đá | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Shaker 550ml | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Shaker 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 128 | Xô ướp rượu vang | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Bình thủy tinh đựng rượu 1 | Cái | 4 |  |  |
| 130 | Bình thủy tinh đựng rượu 2 | Cái | 3 |  |  |
| 131 | Ly rượu đỏ | Cái | 20 |  |  |
| 132 | Ly rượu trắng | Cái | 20 |  |  |
| 133 | Ly Highball | Cái | 20 |  |  |
| 134 | Ly pint | Cái | 6 |  |  |
| 135 | Ly rock | Cái | 6 |  |  |
| 136 | Ly martini | Cái | 6 |  |  |
| 137 | Ly coupe | Cái | 6 |  |  |
| 138 | Ly champagne | Cái | 6 |  |  |
| 139 | Ly shot | Cái | 6 |  |  |
| 140 | Ly latte | Cái | 6 |  |  |
| 141 | Ly Hurricane | Cái | 6 |  |  |
| 142 | Ly poco | Cái | 6 |  |  |
| 143 | Ly Margarita | Cái | 4 |  |  |
| 144 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 145 | Cốc và đĩa lót cốc thủy tinh (260ml) | Cái | 20 |  |  |
| 146 | Ly Goblet (có chân) | Cái | 25 |  |  |
| 147 | Khăn bàn vuông - trắng | cái | 10 |  |  |
| 148 | Khăn lau dụng cụ | cái | 20 |  |  |

**4.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B1 | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Hoàng Thị Kiều Oanh | Cử nhân kinh tế chính trị | NVSP bậc 1 | Anh văn C | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị  Kỹ năng mềm |
| 3 | Hứa Thị Lan Chi | Cử nhân Luật kinh doanh | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Pháp luật |
| 4 | Nguyễn Trương Công Ái | Cử nhân Thể dục thể thao | NVSP giảng dạy sau đại học | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 5 | Mai Hoàng Trung | - Cử nhân sư phạm Giáo dục thể chất. - Cử nhân GDQP-AN | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và an ninh |
| 6 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | Đại học Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 7 | Nguyễn Vũ Bảo Linh | Cử nhân Ngoại Ngữ | Sư phạm nghề | ĐH | B |  | Tiếng Anh |
| 8 | Hồ Ngọc Trung | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh văn C | Tin học ứng dụng trình độ B |  | Tổng quan du lịch |
| 9 | Trần Thị Mai Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm đại học, cao đẳng | Cử nhân tiếng anh | Tin học văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch |
| 10 | Nguyễn Thị Thanh Thúy | Cử nhân  QTKD Du lịch – Dịch vụ | Giáo viên giáo dục nghề nghiệp lý thuyết hạng III | Anh văn C | Tin ứng dụng B | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Tổ chức kinh doanh nhà hàng |
| 11 | Hồ Văn Quang | Thạc sĩ Văn hóa học | Sư phạm | Anh | Tin văn phòng |  | Văn hóa ẩm thực |
| 12 | Lê Thị Thu | Kỹ sư Kỹ thuật nữ công | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ chế biến món ăn |
| 13 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Tổ chức sự kiện |
| 14 | Phan Thị Ngọc Dung | Cử nhân Biên phiên dịch | Sư phạm nghề | ĐH | CNTT cơ bản |  | Tiếng Anh chuyên ngành |
| 15 | Lưu Thị Cẩm Túy | Kỹ sư Công nghệ thực phẩm – Sinh học | Sư phạm nghề | Anh văn C | CC Ứng dụng CNTT cơ bản |  | Nghiệp vụ Bar |
| 16 | Võ Thị Thu Trang | Cử nhân  QTKD du lịch - Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A |  | Nghiệp vụ Bàn 1, 2; Kiến tập chuyên đề |
| 17 | Huỳnh Thị Diễm | Thạc sỹ Quản trị Doanh Du lịch-Dịch vụ | Sư phạm trình độ ĐH + Cao đẳng | Anh văn B1 | Văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Nghiệp vụ thanh toán |
| 18 | Bùi Thị Thu Ba | Cử nhân Du lịch | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Thực tập tốt nghiệp; Môi trường an ninh an toàn trong nhà hàng |
| 19 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp |  | Kỹ năng mềm |
| 20 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng  dụng B |  | Bảo vệ môi trường |
| 21 | Võ Thị Liên | ThS Nông nghiệp | NVSP Đại học; CCSP bậc 2 | Anh văn C | Tin Ứng  dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**4.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành/nghề : NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**Mã ngành/nghề :** 5810206

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2,0 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo nhân viên có trình độ Trung cấp Nghiệp vụ Nhà hàng. Sau khi tốt nghiệp, học sinh có khả năng phục vụ tốt trong công tác phục vụ bàn hoặc pha chế tại các nhà hàng, khách sạn; có khả năng học tiếp các bậc học cao hơn.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức:*

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;

- Mô tả được mối liên hệ, hợp tác giữa các bộ phận trong nhà hàng;

- Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của nhân viên tại các vị trí việc làm trong nhà hàng;

- Trình bày được các quy trình phục vụ tại các vị trí việc làm trong nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, tiếp tân nhà hàng;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

- Trình bày được nguyên tắc vệ sinh, an toàn – anh ninh, phòng cháy, chữa cháy trong nhà hàng;

- Mô tả được nguyên nhân gây tai nạn, cháy nổ và biện pháp phòng ngừa trong nhà hàng;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, tiếp tân nhà hàng, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;

- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong nhà hàng, khách sạn.

***1.3. Vị trí việc làm sau tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ bàn

- Nhân viên đón tiếp (nhà hàng)

- Pha chế và phục vụ đồ uống

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình khách sạn, sinh viên tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn như Trưởng ca, Giám sát nhà hàng…

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 21

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 57 tín chỉ/1410 giờ.

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ và tự chọn: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 333 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1031 giờ; Kiểm tra: 46 giờ.

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | **30** | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | **15** | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | **30** | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | **45** | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **41** | **1095** | **203** | **862** | **30** |
| *II.1* | *Môn học, mô đun cơ sở* | *4* | *90* | *29* | *58* | *3* |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | **45** | 14 | 30 | 1 |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| *II.2* | *Môn học, mô đun chuyên môn* | *35* | *975* | *159* | *790* | *26* |
| MHTDL08 | Tổ chức kinh doanh nhà hàng | 2 | **30** | 14 | 15 | 1 |
| MHTDL10 | Văn hóa ẩm thực | 2 | **30** | 29 | 0 | 1 |
| MĐTDL11 | Nghiệp vụ chế biến món ăn | 4 | **90** | 14 | 71 | 5 |
| MĐTDL06 | Tổ chức sự kiện | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MĐTNH01 | Tiếng Anh chuyên ngành | 5 | **120** | 30 | 86 | 4 |
| MĐTNH02 | Nghiệp vụ Bar | 5 | **120** | 29 | 86 | 5 |
| MĐTNH04.1 | Nghiệp vụ Bàn 1 | 3 | **75** | 14 | 57 | 4 |
| MĐTNH04.2 | Nghiệp vụ Bàn 2 | 4 | **105** | 14 | 86 | 5 |
| MĐTNH03 | Kiến tập chuyên đề | 2 | **90** | 0 | 90 | 0 |
| MĐTNH05 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | **270** | 0 | 270 | 0 |
| *II.3* | *Môn học, mô đun tự chọn* | *2* | *30* | *15* | *14* | 1 |
| MHTDL09 | Môi trường an ninh an toàn trong nhà hàng | 2 | **30** | 15 | 14 | 1 |
| MHTDL05 | Nghiệp vụ thanh toán | 2 | **30** | 15 | 14 | 1 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | **30** | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | **30** | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **57** | **1410** | **333** | **1031** | **46** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**5. NGÀNH, NGHỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN**

**5.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 3, diện tích: 150 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 6, diện tích: 455 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng thực hành lễ tân + nhà hàng** |  |  |  |  |
| **A** | **Phòng Thực hành Nhà hàng (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Tủ ướp rượu vang 100 chai | cái | 1 |  |  |
| 2 | Ấm trà sứ trắng | cái | 10 |  |  |
| 3 | Bàn là hơi | cái | 1 |  |  |
| 4 | Bàn vuông gỗ + 4 ghế | Bộ | 6 |  |  |
| 5 | Banana split (đĩa kem xuồng) thủ tinh | cái | 15 |  |  |
| 6 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 7 | Bình đựng nước thủy tinh (không có hoa văn) | Cái | 3 |  |  |
| 8 | Bình nước trái cây đôi 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 9 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 2 |  |  |
| 10 | Bình nước trái cây đơn 8 lít | cái | 1 |  |  |
| 11 | Bình nước tương | Cái | 9 |  |  |
| 12 | Bộ 6 cái lót ly bầu, bần | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ xô ướp rượu có chân | Bộ | 2 |  |  |
| 14 | Chén cơm | Cái | 90 |  |  |
| 15 | Chén nước chấm sứ Minh Long, màu trắng | cái | 20 |  |  |
| 16 | Chuông Gọi Thức Ăn | Cái | 2 |  |  |
| 17 | Dao ăn cá | Cái | 50 |  |  |
| 18 | Dao ăn chính Sunnex | Cái | 50 |  |  |
| 19 | Dao ăn tráng miệng | Cái | 50 |  |  |
| 20 | Dao phếch bơ | Cái | 50 |  |  |
| 21 | Đĩa lót chén | Cái | 200 |  |  |
| 22 | Đĩa súp 22cm | cái | 4 |  |  |
| 23 | Đĩa súp Âu sứ trắng, đường kính 24-26 cm | cái | 15 |  |  |
| 24 | Đĩa tròn 20-23cm, sứ Minh Long | Cái | 50 |  |  |
| 25 | Đĩa tròn 26cm | cái | 12 |  |  |
| 26 | Dụng cụ gác muỗng 5.1cm J. trắng | cái | 90 |  |  |
| 27 | Gác đũa | cái | 120 |  |  |
| 28 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 10 |  |  |
| 29 | Gàu rót sốt 0.18 L J.trắng | cái | 9 |  |  |
| 30 | Gàu rót sữa C.trắng 0,22L | cái | 15 |  |  |
| 31 | Ghế gấp có bàn Hòa Phát | cái | 28 |  |  |
| 32 | Ghế Trẻ Em 13K11902 | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Ghế xếp | cái | 10 |  |  |
| 34 | Ghim Oder Nhựa | cái | 5 |  |  |
| 35 | Hủ đựng tăm 5cm J. trắng | cái | 10 |  |  |
| 36 | Hủ sứ đựng đường, màu trắng | cái | 45 |  |  |
| 37 | Hủ tiêu-muối 5 lỗ sứ trắng | Cái | 30 |  |  |
| 38 | Kệ đựng rượu | Cái | 1 | Tủ gỗ cửa kính |  |
| 39 | Kẹp gắp thức ăn inox | cái | 4 |  |  |
| 40 | Kẹp gắp thức ăn kiểu thìa inox | cái | 4 |  |  |
| 41 | Khăn ăn (hồng phấn) | cái | 30 |  |  |
| 42 | Khăn ăn (vàng nhạt) | cái | 30 |  |  |
| 43 | Khăn ăn xám | Cái | 30 |  |  |
| 44 | Khay chống trượt 450 x 360 cm | cái | 8 |  |  |
| 45 | Khay chống trượt 56 x 40 cm | cái | 8 |  |  |
| 46 | Khay chống trượt tròn đường kính 35,5cm | cái | 8 |  |  |
| 47 | Khay đựng dao muỗng nĩa (gỗ) | Cái | 8 |  |  |
| 48 | Khui rượu, inox | cái | 4 |  |  |
| 49 | Lọ hoa thuỷ tinh | cái | 6 |  |  |
| 50 | Ly Saucer champagne 200ml | Cái | 20 |  |  |
| 51 | Ly bia có quai | Cái | 20 |  |  |
| 52 | Ly bia Conserve | Cái | 12 |  |  |
| 53 | Ly Flute Champagene | Cái | 5 |  |  |
| 54 | Ly Goblet | Cái | 20 |  |  |
| 55 | Ly Highball/ Tom Collín | Cái | 20 |  |  |
| 56 | Ly kem Alaska | Cái | 12 |  |  |
| 57 | Ly Margarita | Cái | 7 |  |  |
| 58 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 5 |  |  |
| 59 | Ly Ocean Charisma Rock 340ml | Cái | 20 |  |  |
| 60 | Ly Ocean Red wine | Cái | 20 |  |  |
| 61 | Ly Ocean White wine | Cái | 12 |  |  |
| 62 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 63 | Ly Pocogrand | Cái | 12 |  |  |
| 64 | Máy hâm cà phê (2 boiler) | cái | 1 |  |  |
| 65 | Máy nướng lát bánh mỳ | cái | 1 |  |  |
| 66 | Mép trải bàn ăn (Place mat) | Cái | 6 |  |  |
| 67 | Muỗng phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 68 | Muỗng súp | Cái | 50 |  |  |
| 69 | Muỗng tráng miệng, trà, cà phê | Cái | 50 |  |  |
| 70 | Nĩa ăn chính, cá | Cái | 50 |  |  |
| 71 | Nĩa ăn tráng miệng + VN airline | Cái | 50 |  |  |
| 72 | Nĩa phục vụ 23 cm | cái | 10 |  |  |
| 73 | Phích điện Sanyo | cái | 1 |  |  |
| 74 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 3 |  |  |
| 75 | Quạt đứng cánh cam | Cái | 1 |  |  |
| 76 | Rổ nhựa giả mây tre | cái | 9 |  |  |
| 77 | Tách cà phê sứ trắng + đĩa kê | cái | 100 |  |  |
| 78 | Tách súp 2 quai sứ | bộ | 4 |  |  |
| 79 | Tách uống trà capuchino, sứ trắng cao cấp 300 ml | Bộ | 10 |  |  |
| 80 | Tách uống trà Tàu, sứ trắng cao cấp 240ml | bộ | 10 |  |  |
| 81 | Thố có nắp 16cm C.trắng | cái | 12 |  |  |
| 82 | Thố có nắp 18cm C.trắng | cái | 2 |  |  |
| 83 | Tivi LG có chân + dây HDMI | cái | 1 |  |  |
| 84 | Tô 18cm, sứ trắng | cái | 20 |  |  |
| 85 | Tô cao sứ trắng, đường kính 20-23cm các kiểu vành | cái | 40 |  |  |
| 86 | Tủ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |  |
| 87 | Tủ kính nhôm 5 tầng, 2 cánh cửa | Cái | 3 |  |  |
| 88 | Xe phục vụ 3 tầng D-012 | Cái | 2 |  |  |
| **B** | **Thực hành Lễ tân (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Quầy lễ tân | Bộ | 1 |  |  |
| 2 | Bàn làm việc lễ tân (1 ghế) | bộ | 1 |  |  |
| 3 | Bình hoa giả | cái | 2 |  |  |
| 4 | Máy in Canon 2900 | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Kệ báo inox 4 tầng | cái | 1 |  |  |
| 6 | Kệ giấy | Cái | 1 |  |  |
| 7 | Máy quét tiền | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Máy scan | cái | 1 |  |  |
| 9 | Quầy lễ tân 2,4 x0,8m x 1,2 | cái | 1 |  |  |
| 10 | Xe đẩy hành lý trắng J-12W | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Phần mềm quản lý khách sạn (demo) | gói | 1 |  |  |
| 12 | Bộ bàn ghế salon gỗ | bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bộ máy vi tính Bàn | bộ | 1 |  |  |
| **II** | **Phòng TH Buồng (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Xe đẩy làm phòng | bộ | 1 |  |  |
| 2 | Máy điều hòa 1,5HP | cái | 1 |  |  |
| 3 | Đệm cao su Everon 1m6 | cái | 1 |  |  |
| 4 | Áo choàng tắm | Cái | 2 |  |  |
| 5 | Bàn + 2 ghế tiếp khách | bộ | 1 |  |  |
| 6 | Bàn trang điểm | bộ | 1 |  |  |
| 7 | Bảng Flipchart | cái | 1 |  |  |
| 8 | Biển Báo Sàn Ướt Gx-030Y | Cái | 1 |  |  |
| 9 | Bình hoa giả | cái | 1 |  |  |
| 10 | Bồn cầu 2 khối | Cái | 1 |  |  |
| 11 | Bồn tắm Ocean | cái | 1 |  |  |
| 12 | Cây Xủi Sàn | cái | 1 |  |  |
| 13 | Đệm lò xo Everon 1m2 | Cái | 1 |  |  |
| 14 | Dù Đi Mưa | Cái | 3 |  |  |
| 15 | Dụng cụ đựng hóa chất buồng nhựa | Cái | 2 |  |  |
| 16 | Gạt tàn sứ trắng | Cái | 1 |  |  |
| 17 | Giá để hành lý (bọc nệm) | Cái | 1 |  |  |
| 18 | Giường phản gỗ xoan đào 1m2 | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Két sắt, màu xám | cái | 1 |  |  |
| 20 | Khăn mặt trắng | Cái | 20 |  |  |
| 21 | Khăn tắm 1m2 | Cái | 20 |  |  |
| 22 | Khăn tắm 1m4 | Cái | 10 |  |  |
| 23 | Khăn tay trắng | Cái | 20 |  |  |
| 24 | Máng áo thẳng ( bộ 10 cái) | Cái | 6 |  |  |
| 25 | Máy sấy tóc Philips | cái | 1 |  |  |
| 26 | Máy hút bụi Panasonic MC 9070 | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Nệm Topper 1mx2mx5cm | cái | 1 |  |  |
| 28 | Quạt công nghiệp (treo tường Asia) | cái | 1 |  |  |
| 29 | Smart tivi 50in Sony KDL-50W660F | cái | 1 |  |  |
| 30 | Thảm Lưới Thường 1M2 | mét | 1 |  |  |
| 31 | Thùng rác có nắp lật nhỏ | cái | 1 |  |  |
| 32 | Tủ gỗ để tivi | cái | 1 |  |  |
| 33 | Tủ lạnh mini (Funiky) | cái | 1 |  |  |
| 34 | Tủ quần áo 3 cánh 1,6x0,45x2m | Cái | 1 |  |  |
| 35 | Thùng Dù Inox | Cái | 1 |  |  |
| **III** | **Phòng Thực hành Nhà hàng - Pha chế (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn + ghế học sinh | Bộ | 20 |  |  |
| 2 | Bảng mêca | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bảng ghim | cái | 1 |  |  |
| 4 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bộ lọc nước | Cái | 1 |  |  |
| 6 | Máy làm đá | cái | 1 |  |  |
| 7 | Muỗng soup nhựa Chinese soup spoon (melamine) | cái | 150 |  |  |
| 8 | Đũa Chopstick (melamine) | Đôi | 140 |  |  |
| 9 | Muỗng Dinner spoon | cái | 100 |  |  |
| 10 | Dĩa nhựa 26cm Plate 26cm (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 11 | Tô nhỏ Small soup bowl (melamine) | cái | 100 |  |  |
| 12 | Đĩa tròn 22cm ML ngà Dish 22cm | cái | 7 |  |  |
| 13 | Menu lớn Menu cover (L) | cái | 6 |  |  |
| 14 | Menu nhỏ Menu cover (S) | cái | 4 |  |  |
| 15 | Bàn ủi hơi nước Iron | cái | 1 |  |  |
| 16 | Kẹp da thanh toán Bill folder | cái | 6 |  |  |
| 17 | Tấm lót quầy bar Bar mat | cái | 6 |  |  |
| 18 | Xe đẩy inox 3 tầng Trolley | cái | 1 |  |  |
| 19 | Chân xô đá Ice bucket holder | cái | 6 |  |  |
| 20 | Xô đá inox Ice bucket | cái | 4 |  |  |
| 21 | Bình trà Tea pot | cái | 5 |  |  |
| 22 | Hũ tăm Toothpick container | cái | 6 |  |  |
| 23 | Bình sốt Sauce saucer | cái | 6 |  |  |
| 24 | Bình sữa Milk saucer | cái | 6 |  |  |
| 25 | Hủ đường Condiment | cái | 5 |  |  |
| 26 | Dĩa gia vị Condiment dish | cái | 30 |  |  |
| 27 | Bình tương Soya sauce container | cái | 6 |  |  |
| 28 | Hũ tiêu Pepper shaker | cái | 6 |  |  |
| 29 | Hũ muối Salt shaker | cái | 6 |  |  |
| 30 | Bình hoa Vase | cái | 5 |  |  |
| 31 | Gạt tàn Ashtray | cái | 18 |  |  |
| 32 | Gác muỗng Spoon holder | cái | 28 |  |  |
| 33 | Muỗng soup sứ Chinese spoon | cái | 27 |  |  |
| 34 | Gác đũa Chopstick holder | cái | 28 |  |  |
| 35 | Dĩa khăn lạnh Cold towel dish | cái | 30 |  |  |
| 36 | Thố cơm Ceramic bowl | cái | 5 |  |  |
| 37 | Chén Soup bowl | cái | 30 |  |  |
| 38 | Dĩa Dish | cái | 30 |  |  |
| 39 | Dĩa oval Oval dish | cái | 6 |  |  |
| 40 | Dĩa cạn Dish | cái | 22 |  |  |
| 41 | Dĩa vành sâu Dish | cái | 12 |  |  |
| 42 | Dĩa cạn Dish | cái | 21 |  |  |
| 43 | Dĩa cạn 7 Dish | cái | 22 |  |  |
| 44 | Dĩa lót tách cà phê Coffee cup dish | cái | 17 |  |  |
| 45 | Tách cà phê sứ Coffee cup | cái | 16 |  |  |
| 46 | Khay tròn 30cm Round tray 30cm | cái | 4 |  |  |
| 47 | Khay tròn 35cm Round tray 35cm | cái | 7 |  |  |
| 48 | Khay chữ nhật 36x46 Rectangular tray 36x46 | cái | 0 |  |  |
| 49 | Khay chữ nhật 26x36 Rectangular tray 26x36 | cái | 6 |  |  |
| 50 | Vá canh Ceramic spoon (big) | cái | 6 |  |  |
| 51 | Hũ tăm Toothpick container | cái | 1 |  |  |
| 52 | Nĩa ăn bánh, hoa quả Cooktail fork 14.8cm | cái | 20 |  |  |
| 53 | Nĩa ăn cá Fish fork 20,9cm | cái | 17 |  |  |
| 54 | Nĩa ăn chính Table fork 21.1cm | cái | 19 |  |  |
| 55 | Nĩa ăn sa lát Dessert fork 18.8cm | cái | 22 |  |  |
| 56 | Dao bơ side-plate knife monobloc 19cm | cái | 19 |  |  |
| 57 | Dao ăn sa lát Dessert knife 21.3cm | cái | 17 |  |  |
| 58 | Dao ăn cá Fish knife 23.4cm | cái | 19 |  |  |
| 59 | Dao ăn chính Table knife 23.7cm | cái | 21 |  |  |
| 60 | Dao ăn bít tết Steak knife monobloc 23.3cm | cái | 19 |  |  |
| 61 | Thìa trà Teaspoon (13 cm.) | cái | 13 |  |  |
| 62 | Thìa ăn súp Soup spoon 16.8cm | cái | 18 |  |  |
| 63 | Thìa ăn chính Table spoon 20.8cm | cái | 24 |  |  |
| 64 | Thìa ăn sa lát Dessert spoon 18.7cm | cái | 24 |  |  |
| 65 | Đồ mở rượu Wine opener | cái | 3 |  |  |
| 66 | Khăn ăn | cái | 40 |  |  |
| 67 | Quầy 1 bồn có cửa | cái | 1 |  |  |
| 68 | Tủ mát 2 cánh | Cái | 1 |  |  |
| 69 | Quầy để bia tươi | Cái | 1 |  |  |
| 70 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 71 | Tủ lạnh 4 cánh | cái | 1 |  |  |
| 72 | Bàn pha chế | Cái | 1 |  |  |
| 73 | Bàn ăn uống | Cái | 6 |  |  |
| 74 | Ghế ăn | Cái | 24 |  |  |
| 75 | Tủ dụng cụ | Cái | 4 |  |  |
| 76 | Tủ sắt | Cái | 4 |  |  |
| 77 | Bàn bar | Cái | 4 |  |  |
| 78 | Ghế bar | Cái | 16 |  |  |
| 79 | Máy rửa ly | Cái | 1 |  |  |
| 80 | Giá treo quầy bar | cái | 1 |  |  |
| 81 | Máy ép chậm | Cái | 1 |  |  |
| 82 | Bếp điện từ | Cái | 1 |  |  |
| 83 | Máy ép | Cái | 1 |  |  |
| 84 | Bình đun (siêu tốc) | Cái | 1 |  |  |
| 85 | Máy xay sinh tố | Cái | 1 |  |  |
| 86 | Bộ tách dĩa cà phê | Bộ | 18 |  |  |
| 87 | Ly espresso | Cái | 18 |  |  |
| 88 | Ly nhựa | CÁI | 90 |  |  |
| 89 | Ly Martini/ Cocktail | Cái | 6 |  |  |
| 90 | Ly vang trắng | cái | 6 |  |  |
| 91 | Ly vang đỏ | Cái | 6 |  |  |
| 92 | Dao nhí cán gỗ (kiwi nhỏ) | cái | 1 |  |  |
| 93 | Ly Boston có vạch | cái | 1 |  |  |
| 94 | Xúc đá inox | cái | 2 |  |  |
| 95 | Chày nhựa quầy bar | Cái | 2 |  |  |
| 96 | Bình xịt kem tươi | Cái | 1 |  |  |
| 97 | Đầu rót rượu | Cái | 2 |  |  |
| 98 | Gọt vỏ chanh | Cái | 2 |  |  |
| 99 | Phin mù | Cái | 2 |  |  |
| 100 | Hộp đập bã cà phê | Cái | 1 |  |  |
| 101 | Chảo | Cái | 1 |  |  |
| 102 | Dụng cụ lấy lõi | cái | 2 |  |  |
| 103 | Kéo | Cái | 1 |  |  |
| 104 | Tấm lót quầy bar | cái | 6 |  |  |
| 105 | Hũ thủy tinh | cái | 4 |  |  |
| 106 | Lọ Rắc Cacao | cái | 1 |  |  |
| 107 | Muỗng khuấy | cái | 15 |  |  |
| 108 | Cây Khuấy Màu Dài | cái | 15 |  |  |
| 109 | Hộp gia vị | Cái | 1 |  |  |
| 110 | Thớt | Cái | 2 |  |  |
| 111 | Bình ép cà phê | Cái | 2 |  |  |
| 112 | Xô đá | Cái | 2 |  |  |
| 113 | Lót ly | cái | 19 |  |  |
| 114 | Đồ vắt cam | cái | 2 |  |  |
| 115 | Đồ ép chanh | cái | 1 |  |  |
| 116 | Ca đánh sữa 600ml | Cái | 2 |  |  |
| 117 | Ca đánh sữa 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 118 | Gắp đá | Cái | 2 |  |  |
| 119 | Ca đong nhựa 500ml | Cái | 1 |  |  |
| 120 | Ca đong nhựa 100ml | Cái | 2 |  |  |
| 121 | Đong rượu 20-40ml | Cái | 2 |  |  |
| 122 | Đong rượu 15-30ml | Cái | 2 |  |  |
| 123 | Muỗng bar | Cái | 3 |  |  |
| 124 | Vợt lưới | Cái | 2 |  |  |
| 125 | Lược đá | Cái | 2 |  |  |
| 126 | Shaker 550ml | Cái | 2 |  |  |
| 127 | Shaker 350ml | Cái | 2 |  |  |
| 128 | Xô ướp rượu vang | Cái | 2 |  |  |
| 129 | Bình thủy tinh đựng rượu 1 | Cái | 4 |  |  |
| 130 | Bình thủy tinh đựng rượu 2 | Cái | 3 |  |  |
| 131 | Ly rượu đỏ | Cái | 20 |  |  |
| 132 | Ly rượu trắng | Cái | 20 |  |  |
| 133 | Ly Highball | Cái | 20 |  |  |
| 134 | Ly pint | Cái | 6 |  |  |
| 135 | Ly rock | Cái | 6 |  |  |
| 136 | Ly martini | Cái | 6 |  |  |
| 137 | Ly coupe | Cái | 6 |  |  |
| 138 | Ly champagne | Cái | 6 |  |  |
| 139 | Ly shot | Cái | 6 |  |  |
| 140 | Ly latte | Cái | 6 |  |  |
| 141 | Ly Hurricane | Cái | 6 |  |  |
| 142 | Ly poco | Cái | 6 |  |  |
| 143 | Ly Margarita | Cái | 4 |  |  |
| 144 | Ly Pilsner | Cái | 6 |  |  |
| 145 | Cốc và đĩa lót cốc thủy tinh (260ml) | Cái | 20 |  |  |
| 146 | Ly Goblet (có chân) | Cái | 25 |  |  |
| 147 | Khăn bàn vuông - trắng | cái | 10 |  |  |
| 148 | Khăn lau dụng cụ | cái | 20 |  |  |
| **IV** | **Phòng thực hành buồng (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn trang điểm Make-up desk | cái | 1 |  |  |
| 2 | Tủ lạnh mini Small fridge | cái | 1 |  |  |
| 3 | Tủ áo quần kèm két sắt Closet including small safe box) | Bộ | 1 |  |  |
| 4 | Giá để hành lý Luggage rack | cái | 1 |  |  |
| 5 | Bồn tắm Bath tub | Bộ | 1 |  |  |
| 6 | Bàn đá cho chậu lavabo Marble top | Bộ | 1 |  |  |
| 7 | Gương Mirror | Cái | 1 |  |  |
| 8 | Đèn ngủ Bed side lamp | Cái | 2 |  |  |
| 9 | Tủ quần áo Wardrobe | Bộ | 1 |  |  |
| 10 | Điện thoại bàn Telephone | Bộ | 1 |  |  |
| 11 | Tivi TV | Cái | 1 |  |  |
| 12 | Xe đẩy buồng phòng Housekeeping linen trolley | Bộ | 1 |  |  |
| 13 | Bàn cầu 2 khối Water closet | Bộ | 1 |  |  |
| 14 | Vòi sen tắm và tay sen Hand shower & Mixer set | Bộ | 1 |  |  |
| 15 | Giường Wooden bed | Cái | 1 |  |  |
| 16 | Máy hút bụi chà sàn Vaccum | cái | 1 |  |  |
| 17 | Bàn ủi hơi nước Iron | Cái | 1 |  |  |
| 18 | Bàn ủi khô Iron | Cái | 1 |  |  |
| 19 | Vỏ gối Pillow cover | Cái | 4 |  |  |
| 20 | Bọc chăn Blanket cover | Cái | 2 |  |  |
| 21 | Ra phủ giường Bed sheet | Cái | 2 |  |  |
| 22 | Bảo vệ nệm Topper | Cái | 2 |  |  |
| 23 | Ky hốt rác kèm chổi Broom and dustpan | Bộ | 1 |  |  |
| 24 | Giỏ siêu thị không nắp Basket | Cái | 1 |  |  |
| 25 | Móc quần áo Hanger | Lốc | 1 |  |  |
| 26 | Cây lau ướt Wet mop | Cái | 1 |  |  |
| 27 | Bộ cây lau nhà + gạt kiếng Glass wiper set | Cái | 1 |  |  |
| 28 | Bàn chải chà sàn kiểu bàn ủi Floor brush | Cái | 0 |  |  |
| 29 | Chổi quét trần Cobweb duster | Cái | 1 |  |  |
| 30 | Máy sấy tóc Philips 1000W Hair dryer | Cái | 1 |  |  |
| 31 | Cây gạt nước Wiper | Cái | 1 |  |  |
| 32 | Khay gỗ Wooden tray | Cái | 1 |  |  |
| 33 | Khay cà phê Coffee tray | Cái | 1 |  |  |
| 34 | Cốc trà + dĩa nhỏ Tea cup set | Cái | 2 |  |  |
| 35 | Muỗng trà Tea spoon | Hộp | 2 |  |  |
| 36 | Khay xà phòng Soap tray | Cái | 2 |  |  |
| 37 | Lót ly đôi Coaster | Cái | 2 |  |  |
| 38 | Đèn pin Flashlight | Cái | 1 |  |  |
| 39 | Khay amenity Amenity tray | Cái | 1 |  |  |
| 40 | Bình thủy tinh Jar | Cái | 0 |  |  |
| 41 | Thùng rác tròn Round dust bin | Cái | 1 |  |  |
| 42 | Thùng rác nắp lật Flip dust bin | Cái | 1 |  |  |
| 43 | Cây quét mạng nhện Cobweb broom | Cái | 1 |  |  |
| 44 | Thùng đựng hóa chất Chemical container | Cái | 2 |  |  |
| 45 | Bình xịt Spray container | Cái | 3 |  |  |
| 46 | Chổi nylon Broom | Cái | 2 |  |  |
| 47 | Biển báo sàn ướt Wet floor signage | Cái | 2 |  |  |
| 48 | Ky rác Dustpan | Cái | 2 |  |  |
| 49 | Cây lau Mop | Cái | 2 |  |  |
| **V** | **Phòng TH Tin (BQN)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 2 | Máy tính bàn | Bộ | 15 |  |  |
| 3 | Bàn ghế máy tính | Bộ | 15 |  |  |
| 4 | Mạng Lan | cái | 1 |  |  |
| 5 | Máy in | Cái | 1 |  |  |
| **VI** | **Phòng TH Tin (DX)** |  |  |  |  |
| 1 | Máy chiếu | cái | 1 |  |  |
| 2 | Máy tính bàn | Bộ | 10 |  |  |
| 3 | Bàn ghế máy tính | Bộ | 10 |  |  |
| 4 | Mạng Lan | cái | 1 |  |  |
| 5 | Máy in | Cái | 1 |  |  |

**5.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Hứa Thị Lan Chi | Cử nhân Luật kinh doanh | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Trương Công Ái | Cử nhân Thể dục thể thao | NVSP giảng dạy sau đại học | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Mai Hoàng Trung | - Cử nhân sư phạm Giáo dục thể chất. - Cử nhân GDQP-AN | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và an ninh |
| 5 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | Đại học Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 6 | Nguyễn Vũ Bảo Linh | Cử nhân Ngoại Ngữ | Sư phạm nghề | ĐH | B |  | Tiếng Anh |
| 7 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và dạy nghề | Anh văn B | Tin học ứng dụng cơ bản |  | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch  Kỹ năng bán hàng |
| 8 | Nguyễn Thị Thanh Thúy | Cử nhân  QTKD Du lịch – Dịch vụ | Giáo viên giáo dục nghề nghiệp lý thuyết hạng III | Anh văn C | Tin ứng dụng B | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch Nghiệp vụ nhà hàng Tổ chức sự kiện |
| 9 | Võ Thị Thu Trang | Cử nhân  QTKD du lịch - Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A |  | Tổ chức kinh doanh khách sạn; Thực tập tốt nghiệp |
| 10 | Trần Thị Mai Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm đại học, cao đẳng | Cử nhân tiếng anh | Tin học văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Tổng quan du lịch;  An ninh - an toàn trong khách sạn; Nghiệp vụ phục vụ buồng |
| 11 | Lê Tự Hưng | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm nghề | B1 | Cử nhân |  | Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn |
| 12 | Huỳnh Thị Diễm | Thạc sỹ Quản trị Doanh Du lịch-Dịch vụ | Sư phạm trình độ ĐH + Cao đẳng | Anh văn B1 | Văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Nghiệp vụ lễ tân 1, 2 Nghiệp vụ thanh toán |
| 13 | Nguyễn Trần Huyền Linh | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Pháp A | CNTT cơ bản |  | Tiếng Anh chuyên ngành |
| 14 | Nguyễn Thị Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm nghề | Cử nhân | CC Ứng dụng CNTT cơ bản | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ nhà hàng |
| 15 | Bùi Thị Thu Ba | Cử nhân Du lịch | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin ứng dụng A | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ phục vụ buồng  Du lịch Quảng Nam |
| 16 | Lăng Song Vân | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm trình độ Cao đẳng | Anh C | Kỹ thuật viên | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Tổ chức sự kiện |
| 17 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp |  | Kỹ năng mềm |
| 18 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**5.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **NGHIỆP VỤ LỄ TÂN** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5810203 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Chương trình đào tạo trung cấp nghề “Nghiệp vụ lễ tân” nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản của bộ phận lễ tân khách sạn như: nhận đặt buồng, đăng ký khách sạn, phục vụ khách lưu trú, thanh toán và trả buồng.

Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp.

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm tại bộ phận lễ tân; có thể đảm đương được các vị trí nhân viên nghiệp vụ lễ tân. Khi có cơ hội thăng tiến, người học có thể đảm nhận các vị trí: giám sát bộ phận lễ tân tại khách sạn có quy mô vừa và nhỏ.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Đọc, hiểu đúng các quy định, văn bản pháp quy của ngành Du lịch và các cơ quan quản lý liên quan đến khách và kinh doanh khách sạn; nắm vững nội quy, quy chế quản lý của khách sạn, nội quy đối với người lao động trong khách sạn, trong bộ phận Lễ tân;

- Mô tả được cách sử dụng các công cụ, máy móc, thiết bị, dụng cụ chủ yếu là thiết bị liên lạc trong công việc;

- Trình bày được các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị ca làm việc, nhận đặt buồng, đăng ký khách sạn, phục vụ khách lưu trú, thanh toán và trả buồng, đáp ứng các yêu cầu khác của khách;

- Trình bày được các yêu cầu khi tổ chức sự kiện;

- Giải thích được tiêu chuẩn chất lượng phục vụ khách và cách thức đánh giá chất lượng, đề xuất các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Chuẩn bị ca làm việc đúng tiêu chuẩn quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Thực hiện quy trình nhận nhận đặt buồng cho khách đúng tiêu chuẩn theo quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Thực hiện quy trình đăng ký lưu trú cho khách đúng tiêu chuẩn theo quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Thực hiện quy trình phục vụ khách lưu trú cho khách đúng tiêu chuẩn theo quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Thực hiện quy trình thanh toán và trả buồng cho khách đúng tiêu chuẩn theo quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Tổ chức, thực hiện được các sự kiện nhỏ;

- Giải quyết các yêu cầu khác của khách đúng tiêu chuẩn theo quy định tại các cơ sở lưu trú;

- Phối hợp hiệu quả với các bộ phận khác tại cơ sở lưu trú trong quá trình phục vụ khách;

- Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;

- Sử dụng thành thạo tin học văn phòng, phần mềm quản lý khách sạn, khai thác và sử dụng internet trong công việc;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong bộ phận tiền sảnh của các cơ sở lưu trú du lịch đạt kết quả;

- Yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Linh hoạt, chủ động trong mọi vị trí công tác của khách sạn;

- Áp dụng thực hiện du lịch có trách nhiệm với môi trường và xã hội.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Nhân viên lễ tân

- Nhân viên phục vụ buồng

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình khách sạn, sinh viên tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn như Trưởng ca, Giám sát viên của bộ phận lễ tân trong khách sạn.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 22

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 59 tín chỉ/1410 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 363 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 996 giờ; Kiểm tra: 51 giờ.

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
|
|
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | **30** | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | **15** | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | **30** | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | **45** | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **43** | **1095** | **233** | **827** | **35** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | *4* | *90* | *29* | *58* | *3* |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | **45** | 14 | 30 | 1 |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | **45** | 15 | 28 | 2 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề*** | *37* | *960* | *189* | *740* | *31* |
| MHTLT05 | Tổ chức kinh doanh khách sạn | 2 | **30** | 14 | 15 | 1 |
| MHTLT03 | An ninh - an toàn trong khách sạn | 2 | **30** | 14 | 15 | 1 |
| MĐTLT04 | Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn | 2 | **45** | 14 | 30 | 1 |
| MHTDL07 | Nghiệp vụ thanh toán | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MHTLT06 | Kỹ năng bán hàng | 2 | **30** | 14 | 15 | 1 |
| MĐTLT09 | Tiếng Anh chuyên ngành | 6 | **150** | 30 | 116 | 4 |
| MĐTDL12 | Nghiệp vụ phục vụ buồng | 4 | **90** | 29 | 56 | 5 |
| MĐTLT08.1 | Nghiệp vụ lễ tân 1 | 3 | **75** | 14 | 56 | 5 |
| MĐTLT08.2 | Nghiệp vụ lễ tân 2 | 4 | **105** | 15 | 86 | 4 |
| MĐTDL03 | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | **90** | 30 | 52 | 8 |
| MĐTLT11 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | **270** | 0 | 270 | 0 |
| ***II.3*** | ***Các môn học, mô đun tự chọn*** | *2* | *45* | *15* | *29* | *1* |
| MĐTDL07 | Du lịch Quảng Nam | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| MĐTDL06 | Tổ chức sự kiện | 2 | **45** | 15 | 29 | 1 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | **30** | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | **30** | 16 | 12 | 2 |
| **Tổng** | | **59** | **1410** | **363** | **996** | **51** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**6. NGÀNH, NGHỀ NGHỆ THUẬT BIỂU DIỄN MÚA DÂN GIAN DÂN TỘC**

**6.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 2, diện tích: 220 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
|  |
| **I** | **Phòng thực hành múa** |  |  |  |  |
| 1 | Gương | m2 | 24 |  |  |
| 2 | Loa | Cái | 1 |  |  |
| 3 | Bàn ghế học sinh | Bộ | 18 |  |  |
| 4 | Bàn ghế giáo viên | Bộ | 1 |  |  |
| 5 | Quạt | Cái | 3 |  |  |
| 6 | Đạo cụ múa | Bộ | 18 |  |  |
| **II** | **Phòng Hội trường** |  |  |  |  |
| 1 | Bàn ghế dài | Bộ | 12 |  |  |
| 2 | Ghế ngồi | Cái | 250 |  |  |
| 3 | Sân khấu | Cái | 1 |  |  |
| 4 | Tivi led | Cái | 1 |  |  |
| 5 | Điều hòa | Cái | 4 |  |  |
| 6 | Quạt | Cái | 8 |  |  |

**6.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Hồ Kỳ Thọ | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 3 | Nguyễn Mậu Tỉnh | Cử nhân sư phạm Quốc phòng - Thể chất | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 4 | Nguyễn Quốc Hùng | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | B Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 5 | Trần Thị Thanh Thủy | Thạc sỹ Ngôn Ngữ Anh | Sư phạm nghề | Bằng 2 Tiếng Pháp | Kỹ thuật viên |  | Tiếng Anh |
| 6 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sĩ Luật | Nghiệp vụ sư phạm đại học | Anh B | CCTin học ứng dụng Cơ bản |  | Pháp luật |
| 7 | Đinh Thị Hiếu | CN Sư phạm âm nhạc | Sư phạm | B | B |  | Lý thuyết âm nhạc Lý luận lịch sử múa |
| 8 | Nguyễn Hạ Xuân Nguyên | ĐH Quản lý văn hóa TC Diễn viên múa | Nghiệp vụ sư phạm |  |  |  | Múa hiện đại Múa cổ điển Châu Âu 2 |
| 9 | Nguyễn Giao Hưởng | CN Huấn luyện múa | Nghiệp vụ Sư phạm | B | B |  | Múa dân gian dân tộc 1, 2, 3, 4 Múa Cổ điển Châu Âu 1, 3 Kỹ thuật biểu diễn tác phẩm múa Múa sân khấu truyền thống |
| 10 | Nguyễn Thị Thu Phương | ĐH Quản lý văn hóa CĐ Diễn viên múa | Nghiệp vụ sư phạm |  |  |  | Múa Cổ điển Châu Âu 1, 2 |
| 11 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp |  | Kỹ năng mềm |
| 12 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**6.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 287/QĐ-CĐQN ngày 20 tháng 4 năm 2023*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành: NGHỆ THUẬT BIỂU DIỄN MÚA DÂN GIAN DÂN TỘC**

**Mã ngành : 5210207**

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS, THPT hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo diễn viên múa dân gian dân tộc có kiến thức, kỹ năng trình độ trung cấp bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe tốt; có kiến thức, kỹ năng cơ bản đáp ứng nhu cầu tuyển dụng của xã hội, có khả năng phát triển sự nghiệp, đóng góp vào sự phát triển về lĩnh vực văn hóa, văn nghệ của nước nhà

Cung cấp diễn viên múa cho các đoàn ca múa, nhà hát, câu lạc bộ, phòng văn hóa và thông tin, nhà văn hóa, trung tâm văn hóa ở địa phương và khu vực lân cận.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

***1.2.1. Về kiến thức:***

- Mô tả được những kiến thức cơ bản về lịch sử múa Việt Nam và thế giới, các kiến thức cơ sở ngành âm nhạc như: xướng âm, hình thức âm nhạc, nhạc lý cơ bản;

- Có kiến thức cơ bản về biểu diễn múa cổ điển châu Âu, múa Đương đại, về biểu diễn múa Dân gian Việt Nam trong chương trình đào tạo Trung cấp chính quy của khóa học;

- Trình bày được những nội dung cơ bản về: đặc điểm, phong cách, kỹ thuật kỹ xảo của ngôn ngữ múa dân gian dân tộc.

- Phân tích được nguyên lý cơ bản của hệ thống múa cổ điển châu Âu và múa hiện đại.

- Có trình độ để tiếp tục được đào tạo ở bậc cao hơn.

- Liệt kê được các loại trang thiết bị phục vụ cho biểu diễn và luyện tập chuyên ngành múa, công cụ âm thanh chuyên dụng, các loại đạo cụ chủ yếu sử dụng trong biểu diễn múa.

- Biết được phương pháp đảm bảo an toàn cho người và dụng cụ, thiết bị khi biểu diễn;

-Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

***1.2.2. Về kỹ năng:***

- Thực hiện được các kỹ thuật, kỹ xảo cơ bản của các môn múa đã được học trong chương trình đào tạo;

- Trình diễn được các kỹ thuật cơ bản trong các thể loại múa đơn, múa đôi, múa ba người và múa tập thể;

- Thể hiện được kỹ năng, kỹ thuật cơ bản thành thạo trong biểu diễn tác phẩm múa;

- Biểu diễn được các tác phẩm múa trong và ngoài nước với nhiều phong cách khác nhau;

- Sử dụng được các trang thiết bị âm thanh, phần mềm âm nhạc, khai thác các ứng dụng công nghệ truyền thông, đảm bảo an toàn cho người và thiết bị dụng cụ biểu diễn;

- Vận dụng linh hoạt, phù hợp các kỹ năng mềm như: kỹ năng thuyết trình, kỹ năng giao tiếp, kỹ năng xử lý tình huống, kỹ năng giải quyết xung đột, kỹ năng làm việc nhóm … vào quá trình làm việc một cách hiệu quả;

- Có kỹ năng sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Có kỹ năng sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

***1.2.3. Về thái độ:***

- Có thái độ nghiêm túc về ngành nghề được đào tạo, có ý thức tự học tập, rèn luyện nâng cao trình độ chuyên môn, trân trọng giá trị nghệ thuật, yêu nghề và sáng tạo phát triển nghề nghiệp.

- Có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, ý thức kỷ luật, phương pháp làm việc khoa học.

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.

- Đánh giá chất lượng công việc cá nhân và một phần kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

- Giao tiếp lịch sự, văn minh thanh lịch với công chúng khán giả, đồng nghiệp và nhà tuyển dụng lao động.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trung cấp, người học có thể đảm nhiệm các vị trí công việc:

- Diễn viên múa cổ điển châu Âu;

- Diễn viên múa Đương đại;

- Diễn viên múa Dân gian Việt Nam;

- Tham gia hoạt động chuyên môn tại các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp nhà nước hoặc tư nhân, các tổ chức xã hội.

- Tổ chức, quản lý biểu diễn nghệ thuật múa theo nhóm, đoàn nhỏ.

- Làm việc tại các đoàn ca múa, nhà hát, câu lạc bộ, phòng văn hóa và thông tin, nhà văn hóa, trung tâm văn hóa.

***1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ:***

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành Diễn viên múa chuyên nghiệp, trình độ Trung cấp và có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 15

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1.685 giờ

- Khối lượng các môn học chung /đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên ngành: 1.100 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 418giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.208 giờ, kiểm tra: 59 giờ

- Thời gian khóa học: 2 năm

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/ MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/ Đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 02 | 30 | **15** | **13** | **02** |
| MHT02 | Pháp luật | 01 | 15 | **09** | **05** | **01** |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 01 | 30 | **04** | **24** | **02** |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 02 | 45 | **21** | **21** | **03** |
| MHT 05 | Tin học | 02 | 45 | **15** | **29** | **01** |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 02 | 45 | **15** | **28** | **02** |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 02 | 45 | **15** | **28** | **02** |
| **II** | **Các môn học,mô đun chuyên ngành** | | | | | |
| **II.1** | **Môn học, mô đun cơ sở** | **06** | **150** | **83** | **59** | **08** |
| MHTNM07 | Lý thuyết âm nhạc | 02 | 45 | 30 | 12 | 03 |
| MHTNM08 | Lý luận lịch sử múa | 02 | 45 | 38 | 05 | 02 |
| MHTNM09 | Múa hiện đại | 02 | 60 | 15 | 42 | 03 |
| **II.2** | **Môn học,mô đun chuyên môn** | **34** | **950** | **205** | **710** | **35** |
| MĐTNM10.1 | Múa dân gian dân tộc 1 | 04 | 105 | 20 | 81 | 04 |
| MĐTNM10.2 | Múa dân gian dân tộc 2 | 04 | 105 | 20 | 81 | 04 |
| MĐTNM10.3 | Múa dân gian dân tộc 3 | 04 | 115 | 25 | 86 | 04 |
| MĐTNM10.4 | Múa dân gian dân tộc 4 | 04 | 115 | 25 | 86 | 04 |
| MĐTNM11.1 | Múa Cổ điển Châu Âu 1 | 04 | 115 | 25 | 86 | 04 |
| MĐTNM11.2 | Múa Cổ điển Châu Âu 2 | 04 | 115 | 25 | 86 | 04 |
| MĐTNM11.3 | Múa Cổ điển Châu Âu 3 | 04 | 115 | 25 | 86 | 04 |
| MĐTNM12 | Kỹ thuaath biểu diễn tác phẩm múa | 04 | 120 | 25 | 91 | 04 |
| MĐTNM13 | Múa sân khấu truyền thống | 02 | 45 | 15 | 27 | 03 |
| **III** | **Thực tập tốt nghiệp** | **06** | **270** | **0** | **270** | **0** |
| **IV** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **04** | **60** | **36** | **21** | **03** |
| MHB02 | Kỹ năng mềm | 02 | 30 | 20 | 09 | 01 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 02 | 30 | 16 | 12 | 02 |
| **Tổng cộng** |  | **62** | **1685** | **418** | **1208** | **59** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**7. NGÀNH, NGHỀ PHÁP LUẬT**

**7.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 150 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| **I** | **Phòng Lab** |  |  |  |
| 1 | Bộ điều khiển của Hệ thống phòng Lab học ngoại ngữ | Bộ | 1 |  |
| 2 | Bộ thu phát tín hiệu k0dây kèm bộ tai nghe,micro GV&HS | Bộ | 30 |  |
| 3 | Bộ sạc điện có 30 bộ thu phát không dây của học viên | Bộ | 1 |  |
| 4 | Bàn ghế phòng LAB | Cái | 28 |  |
| 5 | Ghế xoay lưng cao | Cái | 1 |  |
| 6 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| **II** | **Phòng Thực hành C9** |  |  |  |
| 1 | Bàn vi tính | Bộ | 11 |  |
| 2 | Tủ đựng hồ sơ sắt | Cái | 2 |  |
| 3 | Máy vi tính bàn | Cái | 11 |  |
| 4 | Máy tính tay | Cái | 13 |  |
| 5 | Máy chiếu | Bộ | 1 |  |
| 6 | Loa vi tính | Cái | 1 |  |
| 7 | Ti vi | Cái | 1 |  |

**7.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Hồ Kỳ Thọ | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 3 | Nguyễn Mậu Tỉnh | Cử nhân sư phạm Quốc phòng - Thể chất | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 4 | Nguyễn Quốc Hùng | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | B Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 5 | Trần Thị Thanh Thủy | Thạc sỹ Ngôn Ngữ Anh | Sư phạm nghề | Bằng 2 Tiếng Pháp | Kỹ thuật viên |  | Tiếng Anh |
| 6 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sĩ Luật | Nghiệp vụ sư phạm đại học | Anh B | Tin ứng dụng |  | Pháp luật Lý luận Nhà nước - Pháp luật  Luật dân sự 1 Luật Hôn nhân gia đình Pháp luật tố tụng Quản lý hộ tịch Thực tập nghề nghiệp |
| 7 | Hứa Thị Lan Chi | Cử nhân Luật kinh doanh | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Luật Hiến pháp Luật Lao động Luật Thương mại Luật Đất đai Kỹ năng soạn thảo văn bản |
| 8 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | Thạc sỹ Luật | Sư phạm | Anh B | B |  | Luật Hành chính Công tác hòa giải Pháp luật về Khiếu nại - Tố cáo  Công chứng - Chứng thực Tuyên truyền phổ biến GDPL Thực tập tốt nghiệp |
| 9 | Ngô Thị Minh Phương | Cử nhân Luật | NVSP dạy nghề | Anh B | Tin ứng dụng |  | Luật Hình sự 1 Tâm lý học tư pháp Pháp luật an sinh xã hội |
| 10 | Vũ Thị Phương Anh | Cử nhân luật | Đại học sư phạm | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT nâng cao |  | Luật Hình sự 1  Tâm lý học tư pháp  Pháp luật an sinh xã hội |
| 11 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh C | Trung cấp |  | Kỹ năng mềm |
| 12 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**7.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành** **:** **PHÁP LUẬT**

**Mã ngành :** 5380101

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Pháp luật trình độ trung cấp là ngành, nghề cung cấp dịch vụ, giải pháp pháp luật trong các lĩnh vực: nghiệp vụ văn phòng dịch vụ pháp lý; tư pháp; hộ tịch; chứng thực; phổ biến, giáo dục pháp luật; hòa giải ở cơ sở; đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người học xong chương trình trung cấp ngành, nghề Pháp luật có thể làm việc tại các cơ quan hành chính, đơn vị sự nghiệp công lập trong lĩnh vực tư pháp như: Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân cấp cấp xã, các tổ chức hành nghề luật sư; các tổ chức hành nghề công chứng; các trung tâm trợ giúp pháp lý; trung tâm tư vấn pháp luật; văn phòng đoàn luật sư; hội luật gia; trung tâm tư vấn hỗ trợ việc làm.

Để hành nghề người lao động phải đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp trong quá trình làm việc, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nghiệp vụ của ngành, nghề Pháp luật.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam;

- Phân biệt được các quan hệ pháp luật; các quyền và nghĩa vụ của chủ thể trong các quan hệ pháp luật cơ bản thuộc các lĩnh vực khác nhau;

- Diễn đạt được các yêu cầu của pháp luật đối với các vấn đề cần xử lý, giải quyết trong quá trình thực hiện công việc;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Xây dựng được kế hoạch thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu công việc;

- Sử dụng được kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất trong công việc;

- Phân tích được các nhóm quan hệ pháp luật;

- Tra cứu, cập nhập được các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến yêu cầu công việc;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam; ứng dụng ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Tôn trọng pháp luật, trung thực, chính xác, tỉ mỉ, chủ động thực hiện công việc được giao và có tác phong công nghiệp;

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên nhóm;

- Ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Tuân thủ các quy định đạo đức nghề nghiệp của ngành Tư pháp nói chung và quy định của ngành, nghề Pháp luật nói riêng.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Giúp việc người hành nghề bổ trợ tư pháp;

- Tư pháp cơ sở;

- Chứng thực;

- Thừa phát lại.

- Nhân viên văn phòng

- Nhân viên pháp lý tại các doanh nghiệp trong nước

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học:**

- Số lượng môn học: 27

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 56 tín chỉ (1.425 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ:1.170 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 415giờ; Thực hành, thực tập: 957 giờ; Kiểm tra: 53 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT05 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT06 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **40** | **1110** | **285** | **788** | **37** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***6*** | ***135*** | ***60*** | ***69*** | ***6*** |
| MHPDL 07 | Lý luận Nhà nước - Pháp luật | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHPDL 08 | Luật Hiến pháp | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHPDL 09 | Luật Hành chính | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| ***II.2*** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | ***32*** | ***930*** | ***205*** | ***696*** | ***29*** |
| MHPDL 10 | Luật Dân sự 1 | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHTPL 11 | Luật Thương mại | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHPDL 12 | Luật Hình sự 1 | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHPDL 13 | Luật Hôn nhân gia đình | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHPDL 14 | Luật Lao động | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHPDL 15 | Luật Đất đai | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHTPL 16 | Pháp luật tố tụng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHPDL 17 | Công tác hòa giải | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHPDL 18 | Pháp luật về Khiếu nại - Tố cáo | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐPDL 19 | Kỹ năng soạn thảo văn bản | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐPDL 20 | Quản lý Hộ tịch | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐPDL 21 | Công chứng - Chứng thực | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTPL 22 | Thực tập nghề nghiệp | 2 | 90 | 5 | 80 | 5 |
| MĐTPL 23 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| ***II.3*** | ***Môn học, mô đun tự chọn***  *(chọn 1 môn học)* | ***2*** | ***45*** | ***20*** | ***23*** | ***2*** |
| MHPDL 24 | Tuyên truyền phổ biến GDPL | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHPDL 25 | Tâm lý học tư pháp | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHPDL 26 | Pháp luật an sinh xã hội | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **56** | **1.425** | **415** | **957** | **53** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã Ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**8. NGÀNH, NGHỀ KẾ TOÁN DOANH NGHIỆP**

**8.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 150 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| **I** | **Phòng Lab** |  |  |  |
| 1 | Bộ điều khiển của Hệ thống phòng Lab học ngoại ngữ | Bộ | 1 |  |
| 2 | Bộ thu phát tín hiệu k0dây kèm bộ tai nghe,micro GV&HS | Bộ | 30 |  |
| 3 | Bộ sạc điện có 30 bộ thu phát không dây của học viên | Bộ | 1 |  |
| 4 | Bàn ghế phòng LAB | Cái | 28 |  |
| 5 | Ghế xoay lưng cao | Cái | 1 |  |
| 6 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| **II** | **Phòng Thực hành C9** |  |  |  |
| 1 | Bàn vi tính | Bộ | 11 |  |
| 2 | Tủ đựng hồ sơ sắt | Cái | 2 |  |
| 3 | Máy vi tính bàn | Cái | 11 |  |
| 4 | Máy tính tay | Cái | 13 |  |
| 5 | Máy chiếu | Bộ | 1 |  |
| 6 | Loa vi tính | Cái | 1 |  |
| 7 | Ti vi | Cái | 1 |  |

**8.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Thủy | Thạc sĩ Triết học | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | Thạc sĩ Luật | Nghiệp vụ sư phạm bậc 1 | Anh B | Tin ứng dụng |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Trương Công Ái | Cử nhân Thể dục thể thao | NVSP giảng dạy sau đại học | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân sư phạm Quốc phòng - Thể chất | Sư phạm | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 5 | Nguyễn Thị Diễm Phi | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SP bậc 2 | C Tiếng Anh | Đại học |  | Tin học |
| 6 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ Tiếng Anh | Sư phạm nghề | Thạc sỹ | Tin văn phòng |  | Tiếng Anh |
| 7 | Đoàn Thị Thu Ba | Thạc sĩ Kế toán | Sư phạm | Anh B | CNTT Cơ bản |  | Nguyên lý kế toán |
| Kế toán máy 1, 2 |
| 8 | Phạm Thị Thu Hoài | Thạc sĩ Kế toán | Sư phạm nghề | Anh C | Tin văn phòng |  | Lý thuyết tài chính tiền tệ |
| Tổ chức công tác Kế toán tại DN xây lắp |
| Thực tập tốt nghiệp |
| 9 | Nguyễn Xuân Diệu | Thạc sỹ Kế Toán | Sư phạm | Anh B | Kỹ thuật viên |  | Thuế |
| Kế toán doanh nghiệp 1, 2, 3 |
| Thực hành kê khai và quyết toán thuế |
| Thực tập nghề nghiệp tại DN |
| 10 | Phạm Thị Thanh Nga | Cử nhân Kế toán -kiểm toán | Sư phạm nghề | Anh B | Kỹ thuật viên |  | Tài chính doanh nghiệp |
| Tổ chức công tác Kế toán tại DN sản xuất & thương mại |
| Kiểm toán |
| 11 | Phạm Thị Lan | Thạc sỹ Quản lý giáo dục | ĐHSP  NVSP ngoại ngữ giảng dạy đại học | Pháp văn A,  Tiếng Trung Quốc B | Tin ứng dụng B |  | Kỹ năng mềm |
| 12 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**8.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành:** | **KẾ TOÁN DOANH NGHIỆP** |
| **Mã ngành:** | 5340302 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Chương trình đào tạo trung cấp Kế toán doanh nghiệp được thiết kế để đào tạo các kế toán viên có phẩm chất chính trị và đạo đức tốt, có sức khỏe, có ý thức tổ chức kỷ luật cao; có kiến thức cơ bản về kinh tế, kiến thức chuyên sâu về kế toán, cung cấp kỹ năng sử dụng các phần mềm kế toán, chuyển công việc của người kế toán thủ công sang ứng dụng Công nghệ thông tin trên máy vi tính, giúp chuyên nghiệp hóa và đáp ứng đòi hỏi thực tiễn của doanh nghiệp; có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc đồng thời có khả năng học tập vươn lên, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt được trình độ kỹ năng bậc 4 của Khung năng lực quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện được các công việc liên quan đến kế toán, tài chính tại các doanh nghiệp thuộc mọi thành phần kinh tế.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Hiểu được những kiến thức cơ bản về kinh tế, tài chính trong việc thực hiện nghề kế toán;

- Biết được các chuẩn mực kế toán; chế độ kế toán đang áp dụng;

- Trình bày được hệ thống văn bản pháp luật về thuế;

- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong doanh nghiệp, mối quan hệ giữa các bộ phận trong doanh nghiệp;

- Biết được cách cập nhật các chính sách phát triển kinh tế và các chế độ về tài chính, kế toán, thuế vào công tác kế toán tại doanh nghiệp;

- Trình bày được tên các loại chứng từ kế toán được sử dụng trong các vị trí việc làm;

- Trình bày được phương pháp lập chứng từ kế toán; phương pháp kế toán các nghiệp vụ kinh tế trong doanh nghiệp; phương pháp ghi sổ kế toán chi tiết và sổ kế toán tổng hợp; phương pháp thu thập, sắp xếp, quản lý, lưu trữ hồ sơ, sổ sách chứng từ kế toán; phương pháp kiểm tra, đối chiếu, xử lý trong công tác kế toán;

- Trình bày được các phương pháp kê khai thuế, báo cáo ấn chỉ; phương pháp lập báo cáo tài chính;

- Trình bày được phương pháp sử dụng phần mềm kế toán trong doanh nghiệp; phần mềm hỗ trợ kê khai thuế, biết cách sử dụng chữ ký số khi nộp tờ khai, nộp thuế điện tử;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Thiết lập được mối quan hệ tốt với ngân hàng và các cơ quan quản lý chức năng;

- Lập được chứng từ, kiểm tra, phân loại, xử lý được chứng từ kế toán theo từng vị trí công việc;

- Sử dụng được chứng từ kế toán trong ghi sổ kế toán chi tiết và sổ kế toán tổng hợp;

- Lập được báo cáo tài chính và báo cáo thuế của doanh nghiệp;

- Cung cấp đầy đủ thông tin kinh tế về hoạt động sản xuất kinh doanh của đơn vị để phục vụ cho yêu cầu lãnh đạo và quản lý kinh tế ở đơn vị;

- Báo cáo với lãnh đạo, đề xuất các giải pháp kinh tế, tài chính cho đơn vị tuân thủ đúng pháp luật, đồng thời mang lại hiệu quả cao cho doanh nghiệp;

- Áp dụng được kiến thức chuyên môn nghề để điều chỉnh số liệu kế toán sau khi quyết toán hoặc kiểm toán yêu cầu;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; sử dụng thành thạo phần mềm kế toán doanh nghiệp thông dụng; sử dụng được phần mềm hỗ trợ kê khai thuế, sử dụng được chữ ký số khi nộp tờ khai, nộp thuế điện tử;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm;

- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Có ý thức trách nhiệm trong công việc, trong sử dụng, bảo quản tài sản trong doanh nghiệp.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Kế toán vốn bằng tiền;

- Kế toán hàng tồn kho và phải trả người bán;

- Kế toán tài sản cố định;

- Kế toán bán hàng và phải thu khách hàng;

- Kế toán tiền lương, các khoản trích theo lương;

- Kế toán chi phí tính giá thành;

- Kế toán tổng hợp.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học**

- Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 60 tín chỉ (1.575 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.260 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 455 giờ; Thực hành, thực tập: 1.059 giờ; Kiểm tra: 61 giờ

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **44** | **1.260** | **325** | **890** | **45** |
| **II.1** | **Các môn học, mô đun cơ sở** | **7** | **165** | **55** | **104** | **6** |
| MHTDN 08 | Lý thuyết tài chính tiền tệ | 2 | 45 | 25 | 18 | 2 |
| MHTDN 19 | Nguyên lý kế toán | 5 | 120 | 30 | 86 | 4 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **37** | **1.095** | **270** | **786** | **39** |
| MHTDN 10 | Thuế | 2 | 60 | 25 | 32 | 3 |
| MHTDN 11 | Tài chính doanh nghiệp | 2 | 60 | 25 | 32 | 3 |
| MHTDN 12 | Kế toán doanh nghiệp 1 | 4 | 75 | 30 | 41 | 4 |
| MHTDN 13 | Kế toán doanh nghiệp 2 | 4 | 75 | 30 | 41 | 4 |
| MHTDN 14 | Kế toán doanh nghiệp 3 | 2 | 60 | 25 | 32 | 3 |
| MĐTDN 16 | Thực tập nghề nghiệp tại DN | 3 | 105 | 0 | 105 | 0 |
| MĐTDN 17 | Tổ chức công tác kế toán tại DN sản xuất & thương mại | 4 | 105 | 30 | 70 | 5 |
| MĐTDN 18 | Tổ chức công tác kế toán tại DN xây lắp | 2 | 60 | 10 | 45 | 5 |
| MĐTDN 19 | Thực hành kê khai và quyết toán thuế | 2 | 60 | 25 | 30 | 5 |
| MĐTDN 20 | Kế toán máy 1 | 2 | 60 | 25 | 33 | 2 |
| MĐTDN 21 | Kế toán máy 2 | 2 | 60 | 25 | 32 | 3 |
| MHTDN 22 | Kiểm toán | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐTDN 27 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **60** | **1.575** | **455** | **1.059** | **61** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**9. NGÀNH, NGHỀ QUẢN LÝ VÀ KINH DOANH DU LỊCH**

**9.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 150 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| **I** | **Phòng Lab** |  |  |  |
| 1 | Bộ điều khiển của Hệ thống phòng Lab học ngoại ngữ | Bộ | 1 |  |
| 2 | Bộ thu phát tín hiệu k0dây kèm bộ tai nghe,micro GV&HS | Bộ | 30 |  |
| 3 | Bộ sạc điện có 30 bộ thu phát không dây của học viên | Bộ | 1 |  |
| 4 | Bàn ghế phòng LAB | Cái | 28 |  |
| 5 | Ghế xoay lưng cao | Cái | 1 |  |
| 6 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| **II** | **Phòng Thực hành Du lịch** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính cố định | Bộ | 1 |  |
| 2 | Tủ đựng hồ sơ sắt | Cái | 1 |  |
| 3 | Ghế học tiếng anh | Cái | 20 |  |
| 4 | Quầy lễ tân | Cái | 1 |  |
| 5 | Loa vi tính | Bộ | 1 |  |
| 6 | Điện thoại bàn | Cái | 1 |  |
| 7 | Giường ngủ | Cái | 1 |  |
| 8 | Bộ chăn ga gối bọc (1) | Bộ | 3 |  |
| 9 | Đồ cung cấp trong phòng tắm | Bộ |  |  |
|  | - Khăn lau 40x70cm màu be FRAJEN - ikea | Cái | 4 |  |
|  | - Khăn tắm 70x140cm màu be FRAJEN - ikea | Cái | 4 |  |
| 10 | Bộ bàn vuông, gồm bàn vuông, ghế | Bộ | 1 |  |
| 11 | - Ly rượu vang | Cái | 1 |  |
| 12 | - Ly Basic - Brandy | Cái | 1 |  |
| 13 | - Ly Duchess - Red Wine | Cái | 1 |  |
| 14 | - Ly Classic - White Wine | Cái | 1 |  |
| 15 | - Ly Charisma Rock | Cái | 1 |  |
| 16 | - Ly 450ml | Cái | 1 |  |
| 17 | - Ly 285ml | Cái | 1 |  |
| 18 | Ly 285ml | Cái | 4 |  |
| 19 | Ly 450ml | Cái | 4 |  |
| 20 | Ly Basic - Brandy | Cái | 4 |  |
| 21 | Ly Classic - White Wine | Cái | 4 |  |
| 22 | Ly Charisma Rock | Cái | 4 |  |
| 23 | Ly Duchess - Red Wine | Cái | 4 |  |
| 24 | Ly rượu vang | Cái | 4 |  |
| 25 | Dụng cụ ăn | Cái | 1 |  |
| 26 | Khăn ăn | Cái | 10 |  |
| 27 | Khăn trải bàn | Cái | 2 |  |
| 28 | Bộ khay phục vụ | Cái | 2 |  |
| 29 | Bếp Á vừa | Cái | 1 |  |
| 30 | Giá đặt bếp Á vừa | Cái | 1 |  |
| 31 | Khuôn nướng hình chữ nhật | Cái | 1 |  |
| 32 | Bộ xoong nồi | Cái | 1 |  |
| 33 | Bộ dao bếp, dao tỉa | Cái | 1 |  |
| 34 | Thớt chặt | Cái | 1 |  |
| 35 | Rổ, rá | Cái | 1 |  |
| 36 | Nồi cơm điện | Cái | 1 |  |
| 37 | Lọ hoa | Cái | 2 |  |
| 38 | Bút chỉ laser | Cái | 1 |  |
| 39 | Đèn hiệu | Cái | 1 |  |
| 40 | Cờ hiệu | Cái | 2 |  |
| 41 | Bàn sơ chế inox | Cái | 2 |  |
| 42 | Bàn vuông | Cái | 4 |  |
| 43 | Biển chức danh để bàn | Cái | 1 |  |
| 44 | Bình đựng nước lọc | Cái | 2 |  |
| 45 | Bếp từ | Cái | 1 |  |
| 46 | Bộ đồ ăn | Bộ | 4 |  |
| 47 | Bộ khoá cửa | Bộ | 1 |  |
| 48 | Bộ sản phẩm chăn ga gối | Bộ | 2 |  |
| 49 | Dụng cụ đựng gia vị | Cái | 2 |  |
| 50 | Dụng cụ gắp thực phẩm | Cái | 2 |  |
| 51 | Dụng cụ nhà hàng | Cái | 4 |  |
| 52 | Đệm | Cái | 1 |  |
| 53 | Đồng hồ treo tường | Cái | 2 |  |
| 54 | Gạc tàn thuốc | Cái | 2 |  |
| 55 | Gường đơn | Cái | 1 |  |
| 56 | Giá để hành lý | Cái | 2 |  |
| 57 | Khăn ăn | Cái | 20 |  |
| 58 | Khăn trải bàn | Cái | 4 |  |
| 59 | Muôi súp, múc nước sốt | Cái | 10 |  |
| 60 | Tủ đựng ly, chén | Cái | 1 |  |
| 61 | Thùng rác | Cái | 2 |  |
| 62 | Ti vi | Cái | 1 |  |
| 63 | Kệ đựng hồ sơ sắt | Cái | 1 |  |

**9.2. Về đội ngũ nhà giáo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| 1 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | Thạc sĩ Luật | Sư phạm bậc 1 | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Trương Công Ái | Cử nhân Thể dục thể thao | NVSP giảng dạy sau đại học | Anh B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân sư phạm Thể chất - GDQP | Sư phạm | Anh C | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục Quốc phòng và An ninh |
| 5 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Đại học | Bậc 3 | Tin học |
| 6 | Nguyễn Ngọc Châu Lan | Cử nhân Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Pháp B | Tin B |  | Tiếng Anh |
| 7 | Hồ Ngọc Trung | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh văn C | Tin học ứng dụng trình độ B |  | Tổng quan du lịch |
| 8 | Võ Thị Thu Trang | Đại học Cử nhân Quản trị kinh doanh du lịch-Khách sạn | Sư phạm nghề | Anh văn B | Tin học ứng dụng trình độ A |  | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch |
| 9 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Marketing du lịch Quản trị doanh nghiệp |
| 10 | Lý Thị Lan | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh C | Ứng dụng CNTT cơ bản | Kỹ năng nghề quốc gia Bậc 3 | Nghiệp vụ lễ tân 1, 2 |
| 11 | Trần Thị Mai Trang | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm đại học, cao đẳng | Cử nhân tiếng anh | Tin học văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Văn hóa du lịch |
| 12 | Nguyễn Thị Kim Dung | Thạc sỹ Kinh tế phát triển | Sư phạm | ĐH Bằng 2 TA | Tin học ứng dụng B | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Quan hệ và chăm sóc khách hàng |
| 13 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh chuyên ngành du lịch |
| 14 | Huỳnh Thị Diễm | Thạc sỹ Quản trị Doanh Du lịch-Dịch vụ | Sư phạm trình độ ĐH + Cao đẳng | Anh văn B1 | Văn phòng | Kỹ năng TH nghề trình độ Cao đẳng | Nghiệp vụ nhà hàng Thực tập tốt nghiệp |
| 15 | Cao Minh Nhựt | Thạc sỹ Quản trị kinh doanh | Sư phạm bậc 1 và 2 | Anh văn C | Trung cấp | NV hướng dẫn viên nội địa | Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch Thiết kế chương trình du lịch |
| 16 | Võ Ngọc Thùy Trang | Thạc sỹ Quản lý văn hóa | Sư phạm bậc 1 | Anh văn B | Tin Ứng dụng A |  | Kỹ năng mềm |
| 16 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sĩ: Quản lý tài nguyên và môi trường | Sư phạm trình độ CĐ, ĐH | Anh văn C | Tin Ứng dụng B |  | Bảo vệ môi trường |

**9.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 675/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **QUẢN LÝ VÀ KINH DOANH DU LỊCH** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5340421 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Quản lý và kinh doanh du lịch trình độ trung cấp là ngành, nghề thực hiện quá trình quản lý và điều hành du lịch, chịu trách nhiệm: tổ chức và thực hiện thiết kế sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành, xây dựng kế hoạch marketing và truyền thông sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành; tổ chức kinh doanh và chăm sóc khách hàng; tổ chức các sự kiện du lịch; tổ chức thực hiện các dịch vụ du lịch và lữ hành và các dịch vụ bổ sung khác.

Để thực hiện nhiệm vụ, người lao động cần được trang bị các công cụ, máy móc thiết bị như: thiết bị văn phòng, phương tiện liên lạc, tài liệu chuyên môn… Có kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ, ngoại ngữ, tin học; có sức khỏe, ngoại hình phù hợp; có khả năng giao tiếp ứng xử và đạo đức nghề nghiệp.

Ngoài ra, nghề quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành đòi hỏi người lao động phải có năng lực chỉ đạo, điều hành, giám sát các công việc nêu trên và có trình độ ngoại ngữ thích ứng với từng cấp quản trị. Các nhiệm vụ trên chủ yếu được thực hiện tại các doanh nghiệp kinh doanh du lịch và dịch vụ lữ hành, văn phòng đại lý lữ hành và các cơ sở kinh doanh dịch vụ du lịch khác trong điều kiện môi trường làm việc rất đa dạng, phong phú, thường xuyên có sự giao tiếp với khách hàng, với các nhà cung cấp dịch vụ và các đối tác trong và ngoài nước.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, các điều kiện phát triển du lịch và các cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch;

- Xác định được nội dung cơ bản của hoạt động giao tiếp, về tâm lý học và về đặc điểm tâm lý khách du lịch để xây dựng mối quan hệ với khách hàng và nghệ thuật đàm phán trong kinh doanh;

- Xác định quy trình xây dựng sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Trình bày được quy trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch, quy trình thực hiện sản xuất dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Xác định được quy trình tiếp thị, tổ chức bán sản phẩm phù hợp với thị trường mục tiêu;

- Trình bày được kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Khảo sát thị trường theo kế hoạch được phân công và hỗ trợ xây dựng kế hoạch tổ chức bán sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Thiết kế được sản phẩm dịch vụ du lịch và sản phẩm dịch vụ lữ hành phù hợp với yêu cầu của khách hàng;

- Thực hiện quảng cáo, tư vấn khách hàng, tham gia bán sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Thực hiện chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng một cách hiệu quả;

- Thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các nhà cung ứng dịch vụ;

- Thực hiện được thao tác nghiệp vụ thanh toán, các giao dịch với các nhà cung ứng dịch vụ và khách hàng;

- Giao tiếp hiệu quả với đồng nghiệp, đối tác và khách du lịch;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

- Yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Chấp nhận áp lực công việc, thích nghi với môi trường làm việc thường xuyên có sự thay đổi;

- Tôn trọng khách hàng, quan tâm chăm sóc và thuyết phục được khách hàng;

- Hợp tác hiệu quả với đồng nghiệp và đối tác;

- Trung thực, chủ động khắc phục khó khăn trong công việc;

- Linh hoạt trong xử lý tình huống;

- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ;

- Tuân thủ các quy định về pháp luật trong kinh doanh du lịch, lữ hành;

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ trung cấp, sinh viên có thể đảm nhận các vị trí việc làm sau:

- Thiết kế sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Marketing và truyền thông sản phẩm dịch vụ du lịch và lữ hành;

- Kinh doanh và chăm sóc khách hàng;

- Tổ chức thực hiện chương trình du lịch;

- Nhân viên lễ tân trong khách sạn;

- Nhân viên quản lý Du lịch tại các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch như Sở Văn hóa - Thể thao - Du lịch, các phòng văn hóa thông tin quận, huyện...

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học**

- Số lượng môn học, mô đun: 21

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 60 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1145 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 449 giờ; Thực hành, thực tập: 900 giờ; Kiểm tra: 51 giờ

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| **Tổng**  **số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **44** | **1095** | **329** | **731** | **35** |
| **II.1** | **Các môn học, mô đun cơ sở** | **7** | **135** | **59** | **71** | **5** |
| MHDL01 | Tổng quan du lịch | 2 | 45 | 14 | 30 | 1 |
| MHDL02 | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHTDL03 | Marketing du lịch | 3 | 45 | 30 | 13 | 2 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **37** | **960** | **270** | **660** | **30** |
| MHTQL04 | Quản trị doanh nghiệp | 3 | 45 | 30 | 13 | 2 |
| MĐTDL05 | Nghiệp vụ lễ tân 1 | 4 | 90 | 30 | 57 | 3 |
| MĐTDL06 | Nghiệp vụ lễ tân 2 | 3 | 75 | 30 | 42 | 3 |
| MĐTDL07 | Thiết kế chương trình du lịch | 5 | 135 | 45 | 85 | 5 |
| MĐTDL08 | Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch | 5 | 135 | 45 | 85 | 5 |
| MHTDL09 | Văn hóa du lịch | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHTDL10 | Quan hệ và chăm sóc khách hàng | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHTQL11 | Tiếng Anh chuyên ngành du lịch | 3 | 60 | 30 | 27 | 3 |
| MĐTDL12 | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | 90 | 30 | 55 | 5 |
| MĐTQL13 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB 01 | Kỹ năng mềm | 2 | **30** | 20 | 9 | 1 |
| MHB 02 | Bảo vệ môi trường | 2 | **30** | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **60** | **1410** | **459** | **900** | **51** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã Ký)

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**10. NGÀNH, NGHỀ CHĂN NUÔI – THÚ Y**

**10.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 140 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 140 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ti vi | Cái | 4 |  |
| 2 | Bộ đồ tiểu phẫu thuật 9 chi tiết | Bộ | 2 |  |
| 3 | Ống nghe | Cái | 2 |  |
| 4 | Nhiệt kế điện tử ; Hãng Omron MC-246 | Cái | 2 |  |
| 5 | Thước đo vòng ngực trâu, bò | Cái | 2 |  |
| 6 | Bấm nanh heo | Cái | 0 |  |
| 7 | Khớp mõm gia súc 729x450, inox | Cái | 2 |  |
| 8 | Xi-lanh ( bơm tiêm thú y) tự động | Bộ | 0 |  |
| 9 | Tiêu bản nhộm vi sinh vật thú y | Bộ | 1 |  |
| 10 | Bình ni tơ + súng bắn tinh( thụ tinh nhân tạo cho bò) | Bộ | 1 |  |
| 11 | Thước kẹp palme Mitutoyo 103-137 | Cái | 2 |  |
| 12 | Máy ấp trứng gia cầm | Cái | 0 |  |
| 13 | Xi - lanh inox 10ml; Vỏ Inox; pit - tông thủy tinh, roan cao su | Cái | 9 |  |
| 14 | Xi -lanh inox 20ml; Vỏ Inox; pit - tông thủy tinh, roan cao su | Cái | 4 |  |
| 15 | Thùng lạnh bảo quản mẫu | Cái | 3 |  |
| 16 | Bộ que cấy vi sinh | Cái | 2 |  |
| 17 | Kính hiển vi | Cái | 2 |  |
| 18 | Lam kính trơn | Hộp | 17 |  |
| 19 | Ống nghiệm | Cái | 50 |  |
| 20 | Giá để ống nghiệm bằng nhựa | Cái | 10 |  |
| 21 | Đĩa petri ( 500 cái/ thùng) | Thùng | 1 |  |
| 22 | Bếp điện | Cái | 2 |  |
| 23 | Buồng đếm hồng cầu có tráng bạc | Bộ | 1 |  |
| 24 | Micro pitet 1000;100;10 µl | Bộ | 3 |  |
| 25 | Đầu tip 1000; 100; 10µl | Bộ | 3 |  |
| 26 | Tủ ngang đông tuyết | Cái | 1 |  |
| 27 | Tủ lạnh | Cái | 1 |  |
| 28 | Bàn thí nghiệm | Cái | 1 |  |
| 29 | Chai thủy tinh trụ tròn -1000ml | Chai | 5 |  |
| 30 | Chai thủy tinh trụ tròn -500ml | Chai | 5 |  |
| 31 | Ống đong 1000 ml | Cái | 3 |  |
| 32 | Ống đong 250ml | Cái | 3 |  |
| 33 | Ống đong 100 ml | Cái | 3 |  |
| 34 | Bàn inox phẫu thuật gia súc + ghế ngồi | Bộ | 3 |  |
| 35 | Tủ nhôm kính đựng dụng cụ | Cái | 4 |  |
| 36 | Ủng bảo hộ (size nhỏ và lớn) | Đôi | 20 |  |
| 37 | Áo blouse | Cái | 42 |  |
| 38 | Bấm nanh heo | Cái | 6 |  |
| 39 | Xi-lanh inox 10ml | cái | 18 |  |
| 40 | Thước đo vòng ngực trâu, bò | cái | 1 |  |
| 41 | Xi-lanh inox 20ml | cái | 20 |  |
| 42 | Thùng lạnh bảo quản mẫu | thùng | 9 |  |
| 43 | Kính lúp đeo mắt 2 đèn Led-GL.19-005 | cái | 2 |  |
| 44 | Hộp bảo quản tiêu bản thực vật (10 mẫu) nhựa | cái | 5 |  |
| 45 | Khay nhôm đựng mẫu phẫu diện đất | cái | 5 |  |
| 46 | Bình Ni tơ | Cái | 1 |  |
| 47 | Bình thủy tinh nắp mài trụ tròn, loại 1 lít | Cái | 10 |  |
| 48 | Bình thủy tinh nắp mài trụ tròn, loại 1,5 lít | Cái | 10 |  |
| 49 | Bình thủy tinh tam giác đựng mẫu | Cái | 40 |  |
| 50 | Bộ tiểu phẫu thú y | Cái | 4 |  |
| 51 | Hộp y tế | Cái | 3 |  |
| 52 | Khay inox KT 40\*60\*2 | Cái | 10 |  |
| 53 | Khay inox KT 35\*50\*2 | Cái | 15 |  |
| 54 | Máy cưa lốc | Cái | 1 |  |
| 55 | Mô hình giải cơ thể gà | Cái | 1 |  |
| 56 | Mô hình giải phẫu cơ thể bò | Cái | 1 |  |
| 57 | Mô hình giải phẫu cơ thể lợn | Cái | 1 |  |
| 58 | Ống kim tiêm nhựa dẻo | Cái | 10 |  |
| 59 | Túi hút khí độc | chiếc | 1 |  |
| 60 | Mô hình tử cung | cái | 2 |  |
| 61 | Bộ đèn soi phối tinh bò, Súng bắn tinh bò | bộ | 3 |  |
| 62 | Kéo cắt cọng rạ | Cái | 3 |  |
| 63 | Máy tính xách tay phục vụ giảng dạy | cái | 1 |  |
| 64 | Bộ dẫn tinh quản dùng cho heo | Bộ | 4 |  |
| 65 | Đai đeo dẫn tinh quản | Cái | 2 |  |
| 66 | Giá nhảy cho heo đực | Cái | 4 |  |
| 67 | Bao tải phối tinh heo | Cái | 2 |  |
| 68 | Giấy lọc tinh | Bịch | 10 |  |
| 69 | Gel phối tinh, dùng trong thú y | Chai | 5 |  |
| 70 | Súng bắn tinh gà | Cái | 7 |  |
| 71 | Máy phát hiện động dục ở heo | Cái | 2 |  |
| 72 | Máy chẩn đoán thai và đo độ dày mỡ lưng (cho heo) đa năng | Cái | 1 |  |
| 73 | Máy hàn tuýp đựng tinh | Cái | 1 |  |
| 74 | Tuýp đựng tinh | Bộ | 10 |  |
| 75 | Túi đựng tinh | Cái | 10 |  |
| 76 | Túi đựng dụng cụ thú y | Cái | 3 |  |
| 77 | Huyết áp kế | Cái | 3 |  |
| 78 | Kim tiêm thú y các loại | Chiếc | 100 |  |
| 79 | Kim cong thú y các cỡ | Cái | 30 |  |
| 80 | Kim chủng đậu gà | Cái | 50 |  |
| 81 | Chỉ khâu phẩu thuật không tiêu | Hộp | 20 |  |
| 82 | Hộp đựng bông | Hộp | 10 |  |
| 83 | Hộp đựng dụng cụ thú y | Chiếc | 10 |  |
| 84 | Hộp đựng kim | Chiếc | 5 |  |
| 85 | Huyết sắc kế Sahly | Chiếc | 5 |  |
| 86 | Bóp cao su, 5cm | Chiếc | 10 |  |
| 87 | Bộ cối, chày | Bộ | 5 |  |
| 88 | Đèn cồn | Chiếc | 5 |  |
| 89 | Kính lúp | Cái | 10 |  |
| 90 | Lamen | Hộp | 5 |  |
| 91 | Lam kính | Hộp | 5 |  |
| 92 | Kẹp ống nghiệm | Cái | 10 |  |
| 93 | Giá để ống nghiệm 20 lỗ , inox | Cái | 5 |  |
| 94 | Giá kẹp buret Vật liệu: Inox hoặc nhựa, có chân | Chiếc | 5 |  |
| 95 | Kìm bấm nanh heo | Cái | 20 |  |
| 96 | Kìm cắt đuôi dùng điện | Cái | 5 |  |
| 97 | Kìm bấm rìa tai | Cái | 5 |  |
| 98 | Giá thiến heo con | Cái | 8 |  |
| 99 | Bộ dụng cụ ép thiến heo con: | Cái | 5 |  |
| 100 | Máng tập cho heo con ăn (nhựa, phi 26cm) | Cái | 8 |  |
| 101 | Núm uống tự động cho heo (Inox) | Cái | 5 |  |
| 102 | Bơm dung dịch cho heo con | Cái | 5 |  |
| 103 | Máng ăn dùng cho heo nái | Cái | 8 |  |
| 104 | Bình cho bê bú (sữa, thuốc | Cái | 5 |  |
| 105 | Bơm dịch cho bò, bê | Cái | 5 |  |
| 106 | Kìm thiến dùng cho gia súc | Cái | 5 |  |
| 107 | Bút viết số tai, bền màu với thời gian | Cái | 5 |  |
| 108 | Số tai các loại , làm bằng nhựa mềm | Cái | 10 |  |
| 109 | Kìm dắt mũi | Cái | 5 |  |
| 110 | Âm đạo giả cho bò | Cái | 2 |  |
| 111 | Dụng cụ rửa vệ sinh tử cung bò | Cái | 5 |  |
| 112 | Máy ấp trứng | Chiếc | 2 |  |
| 113 | Máy nở | Chiếc | 2 |  |
| 114 | Dụng cụ soi trứng | Chiếc | 10 |  |
| 115 | Vỉ đựng trứng  Vỉ đựng trứng ( loại nhỏ loại lớn ) | Cái | 10 |  |
| 116 | Đèn sởi hồng ngoại | Cái | 30 |  |
| 117 | Lồng úm gà | Cái | 10 |  |
| 118 | Máy cắt mỏ gà | Chiếc | 4 |  |
| 119 | Khay cho gà con tập ăn, | Cái | 25 |  |
| 120 | Máng ăn tự động (loại treo) | Cái | 5 |  |
| 121 | Mô hình hệ thống uống tự động cho gà | Cái | 2 |  |
| 122 | Núm uống nước tự động cho gia cầm | Cái | 10 |  |
| 123 | Bộ dụng cụ khám bệnh thú y | Bộ | 20 |  |
| 124 | Kìm mỏ vịt | Chiếc | 20 |  |
| 125 | Khay thử viêm vú bò | Cái | 10 |  |
| 126 | Kim thông vú | Cái | 40 |  |
| 127 | Dụng cụ trích áp xe vú bò | Cái | 20 |  |
| 128 | Cốc đựng dung dịch rửa vú bò | Cái | 20 |  |
| 129 | Bộ đồ bảo hộ chăm sóc thú y | Bộ | 20 |  |
| 130 | Dụng cụ lôi thai bò | Cái | 20 |  |
| 131 | Dụng cụ lôi thai heo | Cái | 10 |  |
| 132 | Kẹp rốn heo con | Cái | 44 |  |
| 133 | Máy đo pH thịt - | Cái | 1 |  |
| 134 | Thước dây đo khối lượng bò - | Cái | 3 |  |
| 135 | Cân điện tử cân bò | Cái | 1 |  |
| 136 | Dụng cụ mở miệng bò | Cái | 5 |  |
| 137 | Bàn chụp X Quang | Cái | 1 |  |
| 138 | Máy chụp X Quang | Cái | 1 |  |
| 139 | Đèn phẫu thuật | Cái | 1 |  |
| 140 | Máy phân tích nước tiểu | Cái | 1 |  |
| 141 | Tủ cấy vi sinh - | Cái | 1 |  |
| 142 | Bình nuôi cấy kỵ khí | Bình | 1 |  |
| 143 | Cân kỹ thuật 4 số | Cái | 1 |  |
| 144 | Máy Ly tâm Gemmy (kèm roto 24 ống mao quản) | Cái | 1 |  |
| 145 | Xiranh tự động | Cái | 5 |  |
| 146 | Xiranh tự động | Cái | 10 |  |
| 147 | Đèn mổ phẫu thuật | Cái | 1 |  |
| 148 | Máy Monitor theo dõi nhịp tim | Cái | 1 |  |
| 149 | Máy siêu âm trong thú y | Cái | 1 |  |
| 150 | Máy phát hiện thời kỳ rụng trứng của chó - | Cái | 1 |  |
| 151 | Dao mổ điện | Cái | 1 |  |

**10.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nguyễn Thị Thủy | CNSP GD Chính trị; ThS. Triết học | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Ngô Thị Minh Phương | Cử nhân Luật học | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | Tin học B |  | Pháp luật |
| 3 | Hồ Kỳ Thọ | Cử nhân Thể dục thể thao | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | Tin học B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Nhã Quý | CNSP  TC- GDQP | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học A |  | Giáo dục QP và AN |
| 5 | Lê Thị Ái Nghĩa | ThS. Khoa học máy tính | Sư phạm đại học;  Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ |  | Tin học |
| 6 | Trần Thị Thanh Thủy | ThS.  Ngôn ngữ Anh | Sư phạm đại học | Đại học Tiếng Pháp | Tin học B |  | Tiếng Anh |
| 7 | Phạm Thị Hồng Hà | ThS. Thú y | Sư phạm đại học;  Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Bệnh truyền nhiễm thú y  - Bệnh ký sinh trùng thú y |
| 8 | Võ Thị Liên | Thạc sỹ Nông nghiệp; Cử nhân Sinh học | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Giải phẫu - Sinh lý vật nuôi |
| 9 | Phan Thị Hạnh | ThS. Chăn nuôi | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | Tin học văn phòng |  | - Chẩn đoán và bệnh nội khoa gia súc  - Kỹ thuật truyền giống gia súc |
| 10 | Nguyễn Thị Mỹ Linh | TS. Chăn nuôi | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B2 | Tin học B |  | - Kỹ thuật nuôi gia súc nhai lại  - Pháp luật chăn nuôi - thú y |
| 11 | Trần Vỹ | ThS. Công nghệ sinh học | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh A | Tin học B |  | - Bảo vệ môi trường |
| 12 | Nguyễn Thị Hoàng Oanh | ThS. Thú y | Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Tin học B |  | - Bệnh ngoại khoa gia súc  - Bệnh sản khoa gia súc |
| 13 | Đào Thị Lan Châu | ThS. Chăn nuôi | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1,C | Tin học kỹ thuật ứng dụng |  | - Kỹ thuật nuôi gia cầm  - An toàn sinh học trong chăn nuôi |
| 14 | Nhan Thị Ngọc Hải | ThS. Chăn nuôi | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học văn phòng |  | - Chăm sóc, phòng và trị bệnh cho thú cưng  - Dược lý thú y |
| 15 | Nguyễn Thị Thu Thảo | ThS. Chăn nuôi | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | Tin học văn phòng |  | - Kỹ thuật nuôi lợn  - Dinh dưỡng và thức ăn vật nuôi |
| 16 | Lương Quý Phương | ThS. Khoa học nông nghiệp ứng dụng; KS. Công nghệ sinh học | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | Tin học B |  | - Bảo quản, chế biến sản phẩm chăn nuôi |
| 17 | Phạm Hải Anh | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | Tin học B |  | Kỹ năng mềm |

**10.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 673/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành:** | CHĂN NUÔI - THÚ Y |
| **Mã ngành:** | 5620120 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Chăn nuôi - Thú y trình độ trung cấp là ngành, nghề thực hiện việc sử dụng thiết bị máy móc phục vụ ở lĩnh vực chăn nuôi, thú y và kỹ năng thực hành các quy trình nhân giống, chăm sóc, sử dụng thuốc thú y, vắc - xin; sử dụng dụng cụ thú y, phòng và chữa bệnh dịch cho gia súc, gia cầm; khai thác và pha chế tinh dịch, thực hành sản khoa, thực hiện các dịch vụ về thú y trong các cơ sở chăn nuôi, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người học sau tốt nghiệp, có thể làm việc trong trang trại, doanh nghiệp chăn nuôi giống gia súc gia cầm, thuốc thú y, sản xuất thức ăn chăn nuôi; kinh doanh thuốc thú y, trung tâm dịch vụ nông nghiệp, các cơ quan nghiên cứu và chuyển giao công nghệ về chăn nuôi - thú y; các cơ quan quản lý nhà nước lĩnh vực chăn nuôi - thú y.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được kiến thức chung về giải phẫu - sinh lý vật nuôi, dược lý học, dinh dưỡng và thức ăn vật nuôi, kỹ thuật chăn nuôi, pháp luật có liên quan đến lĩnh vực chăn nuôi- thú y;

- Trình bày được kiến thức về cách chẩn đoán và phòng, trị các bệnh thông thường của vật nuôi;

- Trình bày được kiến thức cơ bản về khai thác và pha chế tinh dịch, thực hành sản khoa;

- Trình bày được tiêu chuẩn ăn và khẩu phần ăn cho gia súc, gia cầm;

- Trình bày được cách sử dụng các loại thức ăn, phương pháp chế biến, bảo quản và quản lý thức ăn chăn nuôi;

- Phân biệt, đánh giá, sản xuất, bảo quản, chế biến, sử dụng, kinh doanh các loại thức ăn chăn nuôi, sản phẩm chăn nuôi;

- Thiết kế, xây dựng được chuồng trại chăn nuôi đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Thiết kế, xây dựng, quản lý điều hành các hoạt động chăn nuôi nhằm tạo ra các sản phẩm chăn nuôi có năng suất cao;

- Trình bày được kiến thức về thức ăn chăn nuôi và kinh doanh thuốc thú y;

- Mô tả được các bước mở của hàng kinh doanh thuốc thú y và thức ăn chăn nuôi;

- Mô tả sơ lược được các công đoạn trong việc xây dựng và thực hiện quy trình phòng dịch bệnh;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất, tin học theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Sử dụng thành thạo các phương tiện, thiết bị chăn nuôi và các loại thuốc thú y để phòng, trị bệnh cho vật nuôi đạt hiệu quả cao;

- Thực hiện được việc nhân giống, chăm sóc, nuôi dưỡng và chẩn đoán bệnh cho vật nuôi thông qua triệu chứng lâm sàng, bệnh tích và dịch tễ;

- Thực hiện được các bước mở của hàng kinh doanh thuốc thú y và thức ăn chăn nuôi.

- Kinh doanh thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y đảm bảo hiệu quả, an toàn, vệ sinh môi trường và đúng pháp luật.

- Thực hiện được các công việc sử dụng thức ăn, chế biến và quản lý thức ăn cho gia súc gia cầm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Lập được quy trình phòng bệnh cho đàn vật nuôi hiệu quả;

- Thực hiện được việc theo dõi sức khoẻ ban đầu đối với đàn gia súc, gia cầm nhằm phát hiện trường hợp bất thường để có biện pháp xử lý khi cần thiết;

- Thực hiện được các bước công việc trong quy trình ấp trứng gia cầm đạt yêu cầu kỹ thuật;

- Tổ chức và thực hiện được các hoạt động kinh doanh thức ăn, giống vật nuôi, dụng cụ, thiết bị chăn nuôi đạt hiệu quả;

- Thực hiện được công tác thú y trong các cơ sở chăn nuôi, hệ thống khuyến nông địa phương.

- Tuyên truyền vận động cộng đồng tham gia thực hiện các phương án phòng bệnh cho vật nuôi;

- Cập nhật, chia sẻ các thông tin, công nghệ mới trong lĩnh vực chăn nuôi- thú y để đáp ứng tốt nhiệm vụ được giao.

- Ghi được nhật ký công việc, lập báo cáo nội dung, tiến độ công việc. Thực hiện được các biện pháp an toàn lao động và vệ sinh thú y.

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Có phẩm chất đạo đức tốt và nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc;

- Trung thực và có tính kỷ luật cao, có khả năng làm việc độc lập, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao; lao động có chất lượng và năng suất cao;

- Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội quy của cơ quan, doanh nghiệp;

- Có ý thức bảo vệ môi trường, bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất;

- Có khả năng lập kế hoạch, quản lý thời gian, tổ chức và làm việc theo nhóm một cách hiệu quả.

- Chủ động, sáng tạo, khoa học cẩn thận, tỉ mỉ trong công việc;

- Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ;

- Thích nghi tốt với môi trường làm việc khó khăn, vất vả;

- Luôn hoàn thành tốt những công việc thường xuyên được giao.

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi. Phối hợp tốt với đồng nghiệp trong thực hiện công việc và giải quyết được những tình huống trong thực tế.

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định. Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Chăm sóc, nuôi dưỡng các loại vật nuôi;

- Phòng, chống dịch bệnh;

- Chẩn đoán, điều trị bệnh;

- Khai thác, pha chế và bảo quản tinh dịch;

- Nuôi dưỡng và chăm sóc vật nuôi;

- Thực hành sản khoa trong thú y;

- Chăn nuôi; Thú y trong khuyến nông;

- Tiếp thị thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y;

- Kinh doanh thức ăn chăn nuôi, giống, dụng cụ, thiết bị chăn nuôi và thuốc thú y.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 26

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 58 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1275 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 421 giờ; Thực hành, thực tập, bài tập: 1114 giờ; Kiểm tra: 55 giờ

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học,**  **mô đun** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng**  **số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **42** | **1275** | **291** | **945** | **39** |
| **II.1** | **Môn học, mô đun cơ sở** | **6** | **180** | **60** | **111** | **9** |
| MHECN 07 | Giải phẫu - Sinh lý vật nuôi | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MHECN 08 | Dinh dưỡng và thức ăn vật nuôi | 2 | 60 | 20 | 37 | 3 |
| MHECN 09 | Dược lý thú y | 2 | 60 | 20 | 36 | 4 |
| **II.2** | **Môn học, mô đun chuyên môn** | **36** | **1095** | **231** | **834** | **30** |
| MĐTCN 10 | Kỹ thuật nuôi gia cầm | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MĐTCN 11 | Kỹ thuật nuôi lợn | 2 | 60 | 22 | 35 | 3 |
| MĐECN 12 | Bệnh truyền nhiễm thú y 1 | 2 | 60 | 20 | 36 | 4 |
| MĐECN 13 | Bệnh Sản khoa gia súc 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTCN 14 | Kỹ thuật nuôi gia súc nhai lại | 2 | 60 | 20 | 37 | 3 |
| MĐECN 15 | Chẩn đoán và bệnh Nội khoa gia súc | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐECN 16 | Bệnh Ký sinh trùng thú y | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐECN 17 | Bệnh Ngoại khoa gia súc | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHECN 18 | Pháp luật chăn nuôi - thú y | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐTCN 19 | Bảo quản - Chế biến sản phẩm chăn nuôi | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MHECN 20 | An toàn sinh học trong chăn nuôi | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MĐECN 21 | Chăm sóc, phòng và trị bệnh cho thú cưng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐECN 22 | Kỹ thuật truyền giống gia súc | 2 | 45 | 18 | 25 | 2 |
| MĐECN 23 | Rèn nghề chăn nuôi - thú y | 4 | 180 | 0 | 180 | 0 |
| MĐECN 24 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB 01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB 02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **58** | **1590** | **421** | **1114** | **55** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong

cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**11. NGÀNH, NGHỀ LÂM NGHIỆP**

**11.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 140 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 140 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| 1 | Máy hút chân không | Cái | 1 |  |
| 2 | Máy đo toàn đạc điện tử KTS 202 | Cái | 1 |  |
| 3 | Máy thủy bình Topcom | Cái | 3 |  |
| 4 | Máy kinh vỹ SOKIA | Cái | 1 |  |
| 5 | Chân máy đo đạc | Cái | 1 |  |
| 6 | Địa bàn 3 chân | Cái | 1 |  |
| 7 | Mia nhôm | Cái | 4 |  |
| 8 | Máy định vị GPS 62SC | Cái | 2 |  |
| 9 | Máy định vị GPS 78C | Cái | 1 |  |
| 10 | La bàn quân sự | Cái | 6 |  |
| 11 | Thước đo độ cao của cây CGQ1 | Cái | 2 |  |
| 12 | Thước đo đường kính KDS 2 mét | Cái | 9 |  |
| 13 | Thước kẹp du xích Mitutoyo 530-501 (24inch) | Cái | 3 |  |
| 14 | Thước cặp cơ 150mm, khóa bằng nẫy, ngàm 40x16mm | Cái | 5 |  |
| 15 | Máy đo cường độ ánh sáng | Cái | 3 |  |
| 16 | Máy đo pH cầm tay | Cái | 3 |  |
| 17 | Máy đo pH đất | Cái | 3 |  |
| 18 | Bộ tưới cây tự động bằng cảm biến độ ẩm và ánh sáng | Bộ | 3 |  |
| 19 | Bộ tưới cây tự động bằng cảm biến độ ẩm và hẹn giờ | Bộ | 3 |  |
| 20 | Bộ van nước điều khiển từ xa bằng điện thoại qua wifi 220v | Bộ | 3 |  |
| 21 | Thiết bị đếm khuẩn lạc | Bộ | 1 |  |
| 22 | Máy đo nhiệt độ, độ ẩm không khí | Cái | 3 |  |
| 23 | Dụng cụ bảo hộ lao động | Bộ | 5 |  |
| 24 | Máy xay | Cái | 1 |  |
| 25 | Cân đồng hồ | Cái | 2 |  |
| 26 | Máy đo độ ẩm hạt | Cái | 2 |  |
| 27 | Bộ phá mẫu 6 vị trí | Bộ | 1 |  |
| 28 | Máy bơm tuần hoàn nước | Cái | 2 |  |
| 29 | Âm kế đất | Cái | 5 |  |
| 30 | Nhiệt kế đo nhiệt độ đất | Cái | 5 |  |
| 31 | Máy làm đất | Cái | 1 |  |
| 32 | Máy bơm nước Panasonic | Cái | 3 |  |
| 33 | Dụng cụ tách hạt | Bộ | 1 |  |
| 34 | Bộ dụng cụ làm tiêu bản thực vật | Bộ | 3 |  |
| 35 | Dụng cụ gieo, ươm hạt giống | Bộ | 3 |  |
| 36 | Bộ dụng cụ trồng cây và lấy mẫu đất | Bộ | 2 |  |
| 37 | Bộ dụng cụ lai tạo | Bộ | 3 |  |
| 38 | Máy phun thuốc | Cái | 2 |  |
| 39 | Máy đo Brix | Cái | 2 |  |
| 40 | Bộ chưng cất đạm UDK 129 | Bộ | 1 |  |
| 41 | Máy cưa lốc | Cái | 1 |  |
| 42 | Máy cắt cỏ đẩy tay | Cái | 1 |  |
| 43 | Máy xới đất đa năng | Cái | 1 |  |
| 44 | Khay nhựa ươm giống cây | Cái | 55 |  |
| 45 | Bạt phủ nông nghiệp | Cái | 10 |  |
| 46 | Màng PE nhà kính | Cái | 2 |  |
| 47 | Chậu thông minh đen sâu | Cái | 50 |  |
| 48 | Máy bơm nước LEPONO | Cái | 5 |  |
| 49 | Thước cặp cơ 150mm, khóa bằng nẫy, ngàm 40x16mm | Cái | 5 |  |
| 50 | Cân điện tử | Cái | 2 |  |
| 51 | Máy Đo Chiều Cao Cây | Cái | 1 |  |
| 52 | Xe rùa - Việt Nam | Chiếc | 5 |  |
| 53 | Bầu nhựa ươm cây giống | Chiếc | 500 |  |
| 54 | Cổng VGA 10m | Cái | 2 |  |
| 55 | Máy in 2 mặt | Cái | 1 |  |
| 56 | Combo vòi tưới cây LionKing 10 mét và cút nối | Bộ | 5 |  |
| 57 | Bình tưới hoa sen 5 lít | Cái | 5 |  |
| 58 | Sọt nhựa - PP | Cái | 25 |  |
| 59 | Bộ dụng cụ ghép cây | Chiếc | 20 |  |
| 60 | Dao cắt cây dạng gấp | Chiếc | 20 |  |
| 61 | Bộ dụng cụ làm vườn cao cấp | Bộ | 9 |  |
| 62 | Cuốc inox | Cái | 18 |  |
| 63 | Cào đất inox HM110 - HM | Cái | 18 |  |
| 64 | Rựa chuyên phòng cháy chữa cháy rừng | Cái | 23 |  |
| 65 | Ống nhòm | Cái | 5 |  |
| 66 | Chậu nhựa treo tròn - f30 | Cái | 100 |  |
| 67 | Máy ảnh | Cái | 1 |  |
| 68 | Béc tưới | Chiếc | 100 |  |
| 69 | Ống dây nhựa |  | 2 |  |
| 70 | Dây chuyên dụng để treo cây | Chiếc | 10 |  |
| 71 | Khay nhựa hoặc khay xốp để gieo hạt giống | Cái | 30 |  |
| 72 | Túi bầu trồng cây | Cái | 2500 |  |
| 73 | Bộ phận lưới cắt nắng điện động trong nhà cốt 3,5m diện tích 01 m2 - AP500-CN | Chiếc | 300 |  |
| 74 | Hệ thống tưới nhỏ giọt trong nhà màng diện tích 300 m2 - AP500-TNG | Bộ | 1 |  |
| 75 | Hệ thống tưới phun mưa trong nhà màng diện tích 300 m2 - AP500-TPM | Bộ | 1 |  |
| 76 | Hệ thống quạt đảo gió lưu thông không khí trong nhà màng - AP500-QĐG | Bộ | 1 |  |

**11.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nguyễn Thị Thủy | CNSP GD Chính trị; ThS. Triết học | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | Giáo dục chính trị |
| 2 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | Pháp luật |
| 3 | Nguyễn Trương Công Ái | CN Giáo dục thể chất | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | Tin học B |  | Giáo dục thể chất |
| 4 | Nguyễn Nhã Quý | CNSP  TC- GDQP | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học A |  | Giáo dục QP và AN |
| 5 | Lê Thị Ái Nghĩa | ThS. Khoa học máy tính | Sư phạm đại học;  Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | Tin học |
| 6 | Trần Thị Thanh Thủy | ThS.  Ngôn ngữ Anh | Sư phạm đại học | Đại học Tiếng Pháp | Tin học B |  | Tiếng Anh |
| 7 | Vũ Thị Phương Anh | PGS.TS. Sinh học | Đại học sư phạm | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT nâng cao |  | - Sinh thái rừng |
| 8 | Nguyễn Thị Thu Chung | ThS.  Sinh thái học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Bảo vệ môi trường |
| 9 | Võ Thị Liên | Thạc sỹ Nông nghiệp; Cử nhân Sinh học | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Sinh lý thực vật |
| 10 | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sỹ Quản lý Tài nguyên & môi trường | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Khí tượng thủy văn |
| 11 | Huỳnh Kim Tân | ThS. Lâm nghiệp | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Thống kê lâm nghiệp  - Đo đạc lâm nghiệp |
| 12 | Trương Trịnh Nguyễn | ThS. Lâm nghiệp | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Quản lý bảo vệ rừng  - Lâm nghiệp xã hội và khuyến lâm |
| 13 | Nguyễn Thị Phụng | ThS. Lâm nghiệp | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Kỹ thuật lâm sinh  - Điều tra rừng |
| 14 | Lê Thị Thanh | ThS. Lâm nghiệp | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Sinh vật rừng  - Đất - Phân bón |
| 15 | Trần Công Định | TS. Lâm sinh | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B2 | Tin học B |  | - Sâu bệnh hại rừng  - Pháp luật lâm nghiệp |
| 16 | Huỳnh Thị Mỹ Tuyên | ThS. Lâm nghiệp | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Gỗ và khai thác lâm sản |
| 17 | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | - Kỹ năng mềm |

**11.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 673/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | LÂM NGHIỆP |
| **Mã ngành/nghề:** | 5620201 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Lâm nghiệp trình độ trung cấp là ngành, nghề bao gồm tất cả các hoạt động liên quan đến quản lý, bảo vệ, phát triển, sử dụng rừng; chế biến và thương mại lâm sản, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Người học sau tốt nghiệp có thể làm việc tại: Các cơ quan quản lý nhà nước, hành chính sự nghiệp về lâm nghiệp; các cơ quan nghiên cứu và chuyển giao công nghệ về lâm - nông nghiệp; các cơ quan có liên quan đến lâm nghiệp độ thị, các doanh nghiệp, dự án lâm nghiệp; các trang trại nông lâm nghiệp, các tổ chức khác có liên quan và tự tạo việc làm cho bản thân theo nghề đã học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Về kiến thức*

- Nêu được các kiến thức chung về chủ trương, chính sách, pháp luật về lâm nghiệp; điều tra đánh giá thực trạng điều kiện tự nhiên, kinh tế - xã hội;

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về đo đạc, bản đồ; phương pháp sử dụng các dụng cụ, máy đo đạc, phần mềm chuyên ngành;

- Nêu được các kiến thức cơ bản về sinh lý thực vật, đất - phân bón, thực vật rừng, động vật rừng, khí hậu - thời tiết và các kiến thức liên quan;

- Nêu được các nội dung chính về quản lý, bảo vệ, phát triển rừng phòng hộ, rừng đặc dụng và rừng sản xuất;

- Trình bày được một số kỹ thuật chung về trồng, chăm sóc, nuôi dưỡng, phục hồi rừng; phòng trừ sinh vật gây hại rừng, phòng cháy và chữa cháy rừng, phòng chống người và gia súc phá hại rừng;

- Nêu được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật khai thác, chế biến lâm sản;

- Nêu được một số nội dung quản lý, bảo vệ động vật, thực vật rừng hoang dã, quý hiếm và động vật, thực vật rừng có nguồn gốc gây nuôi;

- Nêu được hệ thống tổ chức, nhiệm vụ, quyền hạn của cơ quan kiểm lâm các cấp; nhiệm vụ, quyền hạn của công chức kiểm lâm khi thi hành công vụ;

- Trình bày được các quy định và thực hiện đảm bảo an toàn lao động;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất, tin học theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Sử dụng được dụng cụ, máy đo đạc và một số phần mềm chuyên ngành trong công tác quản lý tài nguyên rừng, đất rừng, xây dựng bản đồ lâm nghiệp;

- Thực hiện được việc sản xuất một số loài cây giống nông lâm nghiệp;

- Thực hiện được một số nội dung công việc trồng, chăm sóc, nuôi dưỡng, phục hồi rừng; phòng trừ sinh vật gây hại rừng, phòng cháy và chữa cháy rừng, phòng chống người và gia súc phá hại rừng;

- Nhận biết được một số loài động vật, thực vật rừng;

- Tham gia lập được một số loại hồ sơ liên quan đến lĩnh vực lâm nghiệp;

- Tuyên truyền, vận động cộng đồng dân cư tham gia thực hiện đúng các quy định pháp luật về lâm nghiệp;

- Tham gia điều hành được hoạt động sản xuất ở mức độ nhóm, tổ; thực hiện kỹ thuật lâm sinh, làm các công việc của khuyến lâm viên cơ sở;

- Tổ chức sản xuất kinh doanh trang trại lâm nghiệp;

- Áp dụng các quy định, các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, sơ cứu được người bị tai nạn lao động, ốm đau trong sản xuất lâm nghiệp;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Có phẩm chất đạo đức tốt và nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc;

- Trung thực và có tính kỷ luật cao, có khả năng làm việc độc lập, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao; lao động có chất lượng và năng suất cao;

- Thực hiện công việc được giao và tự đánh giá kết quả theo các tiêu chí đã xác định;

- Tham gia làm việc theo tổ, nhóm và chịu trách nhiệm một phần đối với kết quả công việc.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Bảo vệ rừng;

- Phát triển rừng;

- Sử dụng rừng;

- Chế biến lâm sản;

- Lâm nghiệp đô thị.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 23

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 50 tín chỉ (1410 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ (12 TC)

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1095giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 482 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 879 giờ; Kiểm tra: 49 giờ

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng**  **số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT  06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT  06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **34** | **1095** | **352** | **710** | **33** |
| **II.1** | **Các môn học, mô đun cơ sở** | **8** | **225** | **96** | **121** | **8** |
| MHELN 07 | Sinh lý thực vật | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHELN 08 | Khí tượng thủy văn | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MHELN 09 | Sinh vật rừng | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MHELN 10 | Sinh thái rừng | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **26** | **870** | **256** | **589** | **25** |
| MHELN 11 | Thống kê trong lâm nghiệp | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MHELN 12 | Đất - Phân bón | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MĐELN 13 | Đo đạc lâm nghiệp | 2 | 60 | 27 | 30 | 3 |
| MĐELN 15 | Điều tra rừng | 2 | 60 | 27 | 30 | 3 |
| MĐELN 16 | Kỹ thuật lâm sinh | 2 | 60 | 27 | 30 | 3 |
| MĐELN 18 | Quản lý bảo vệ rừng | 2 | 60 | 27 | 30 | 3 |
| MĐELN 19 | Pháp luật lâm nghiệp | 2 | 60 | 25 | 33 | 2 |
| MHELN  20 | Lâm nghiệp xã hội và khuyến lâm | 2 | 60 | 27 | 30 | 3 |
| MĐELN  21 | Sâu, bệnh hại rừng | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MHELN  26 | Gỗ và khai thác lâm sản | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MĐELN  29 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 270 | 0 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **50** | **1410** | **482** | **879** | **49** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**12. NGÀNH, NGHỀ QUẢN LÝ ĐẤT ĐAI**

**12.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 140 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 140 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Máy đo toàn đạc điện tử KTS 202 | Cái | 2 |  |
| 2 | Máy thủy bình | cái | 3 |  |
| 3 | Máy kinh vỹ | cái | 2 |  |
| 4 | Chân máy đo đạc | cái | 5 |  |
| 5 | Địa bàn 3 chân | cái | 3 |  |
| 6 | Máy định vị GPS 62 | cái | 2 |  |
| 7 | Mia nhôm | cái | 3 |  |
| 8 | Máy định vị GPS 78 | cái | 1 |  |
| 9 | Máy vi tính cố định | cái | 24 |  |
| 10 | Tivi 65 in | cái | 1 |  |
| 11 | Bàn vi tính | cái | 16 |  |
| 12 | Hub | cái | 2 |  |
| 13 | Ghế đẩu nhựa | cái | 32 |  |
| 14 | Ghế tựa gỗ | cái | 7 |  |
| 15 | Switch | Cái | 1 |  |
| 16 | Máy thủy bình tự động Nikon AC 2S | cái | 1 |  |
| 17 | Máy kinh vỹ 4T 30P | cái | 1 |  |
| 18 | Máy kinh vỹ Sokkia 20 - Hz | cái | 4 |  |
| 19 | Máy thủy bình – Sokkia: C32 | cái | 4 |  |
| 20 | Máy thủy bình NA724 độ chính xác | cái | 1 |  |
| 21 | Máy toàn đạc điện tử hãng TOPCON\* | cái | 1 |  |
| 22 | Máy định vị GPS HUACE- | cái | 02 |  |
| 23 | Phần mềm Microstation | cái | 01 |  |
| 24 | Bàn can vẽ bản đồ | cái | 4 |  |
| 25 | Kính lạp thể | Cái | 10 |  |
| 26 | Dải bay (các cặp ảnh lạp thể) tại Quảng Nam | Bộ | 05 |  |
| 27 | Sổ mục kê | Quyển | 4 |  |
| 28 | Sổ địa chính | Quyển | 4 |  |
| 29 | Sổ theo dõi biến động đất đai | Quyển | 4 |  |
| 30 | Sổ cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng đất, quyền sở hữu nhà ở và tài sản khác gắn liền với đất | Cái | 4 |  |
| 31 | Máy toàn đạc GO WIN TKS 202 | Cái | 2 |  |
| 32 | Thước thép | Cái | 2 |  |
| 33 | Bản đồ địa chính | Tờ | 2 |  |
| 34 | Bản đồ hiện trạng sử dụng đất | Tờ | 2 |  |
| 35 | Bản đồ Quy hoạch sử dụng đất | Tờ | 2 |  |
| 36 | Phần mềm Microstation | Cái | 1 |  |
| 37 | Bút dạ màu | cái | 10 |  |
| 38 | Bút chì kim | cái | 10 |  |
| 39 | Bút xoá | cái | 5 |  |
| 40 | Bút nhớ dòng | cái | 5 |  |
| 41 | Tẩy chì | cái | 6 |  |
| 42 | Bút bi | cái | 6 |  |
| 43 | Hồ dán khô | cái | 10 |  |
| 44 | Băng dính to | cái | 10 |  |
| 45 | Bản đồ nền | Cái | 5 |  |
| 46 | Thước dây (loại 20-50m) | Cái | 4 |  |
| 47 | Ti vi | Cái | 2 |  |

**12.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Nguyễn Duy Độ | Thạc sỹ  Chính trị | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | Giáo dục chính trị |
| 2. | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | Pháp luật |
| 3. | Võ Đình Vinh | CN Giáo dục thể chất | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | Tin học B |  | Giáo dục thể chất |
| 4. | Nguyễn Thị Kiều | CN Sư phạm Giáo dục thể chất - QP | Đại học  sư phạm | Tiếng Anh B | Tin học B |  | Giáo dục QP và AN |
| 5. | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | Kỹ năng nghề bậc 3 Tin học |
| 6. | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Đại học  sư phạm | Đại học Tiếng Pháp | Tin học B |  | Tiếng Anh |
| 7. | Nguyễn Thị Kim Liên | Thạc sỹ  Quản lý đất đai | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Kỹ thuật viên Tin học |  | - Luật đất đai  - Quản lý HCNN về đất;  - Đăng ký, thống kê đất đai  - Thanh tra địa chính  - Thị trường bất động sản |
| 8. | Trần Huy Cường | Thạc sỹ  Quản lý đất đai | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Tài chính đất đai  - Trắc địa địa chính  - Trắc địa ảnh viễn thám  - Hệ thống thông tin đất |
| 9. | Lê Văn Long | Thạc sỹ  Quản lý đất đai | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Quy hoạch sử dụng đất  - Bản đồ học  - Bản đồ địa chính  - Quy hoạch đô thị và khu dân cư nông thôn |
| 10. | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sỹ Quản lý Tài nguyên & môi trường | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | Tin học B |  | - Bảo vệ môi trường |
| 11 | Huỳnh Thị Thanh Sự | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | - Tin học chuyên ngành |
| 12 | Phạm Hải Anh | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | Tin học B |  | - Kỹ năng mềm |

**12.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 673/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành:** | **QUẢN LÝ ĐẤT ĐAI** |
| **Mã ngành:** | 5850102 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS và tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo kỹ thuật viên trình độ trung cấp quản lý đất đai có năng lực thực hiện được một số công việc có tính phức tạp của ngành; có khả năng ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc, có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt bậc 4 của khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng làm việc tại các cơ quan quản lý nhà nước về đất đai ở các cấp, các doanh nghiệp trong và ngoài nhà nước hoạt động trong lĩnh vực quản lý đất đai.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được hệ thống pháp luật và công nghệ quản lý đất đai trên nền tảng những kiến thức có liên quan pháp luật đất đai, quản lý nhà nước về đất đai …, kiến thức về thị trường bất động sản, đánh giá đất, quy hoạch sử dụng đất, đăng ký thống kê đất đai, quy hoạch đô thị và khu dân cư nông thôn, bản đồ địa chính, trắc địa cơ sở, thành lập được một số bản đồ chuyên đề dưới dạng số;

- Giải thích được các kiến thức chính sách pháp luật, thanh tra đất đai, tài chính đất đai, quản lý nhà nước về đất đai vào công tác quản lý và sử dụng đất;

- Sử dụng được các công nghệ mới trong đo đạc, xử lý số liệu địa chính, kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm công trình địa chính;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Sử dụng các loại máy trắc địa để đo đạc, lập bản đồ địa chính và các loại bản đồ chuyên đề;

- Kỹ năng chuyên môn: Vận dụng một số hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và các quy định khác trong công tác:

+ Quy hoạch, kế hoạch sử dụng đất, đánh giá đất;

+ Đo đạc địa chính, đăng ký, cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng đất, thống kê, kiểm kê đất đai, xây dựng bản đồ hiện trạng sử dụng đất;

- Tuyên truyền, phổ biến, giáo dục pháp luật về đất đai, thanh tra, kiểm tra và giải quyết tranh chấp về đất đai, giải quyết khiếu nại, tố cáo trong quản lý và sử dụng đất

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một  số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Chấp hành tốt chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước;

- Tuân thủ đạo đức nghề nghiệp, tính cẩn thận, chính xác trong công việc; có tinh thần kỷ luật trong công việc cũng như ý thức xây dựng đơn vị vững mạnh. Có thái độ tích cực trong phục vụ các thủ tục hành chính cho người dân;

- Ý thức được sự cần thiết phải thường xuyên học tập nâng cao trình độ, luôn tự rèn luyện, sáng tạo nâng cao nghiệp vụ chuyên môn;

- Ý thức được sự cần thiết của việc thường xuyên học tập, tìm hiểu và cập nhật các kiến thức về pháp luật đất đai và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan đến ngành, nghề quản lý đất đai;

- Làm việc độc lập trong điều kiện thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn.

- Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quản thực hiện.

***1.3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Quản lý hồ sơ địa giới hành chính và quy hoạch, kế hoạch sử dụng đất;

- Quản lý việc thu hồi đất, bồi thường, hỗ trợ, tái định cư khi thu hồi đất, giao đất, cho thuê đất;

- Quản lý việc sử dụng đất;

- Đăng ký đất đai, lập hồ sơ cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng đất, quyền sở hữu nhà ở và tài sản khác gắn liền với đất, lập và quản lý hồ sơ địa chính;

- Thống kê, kiểm kê đất đai, quản lý hệ thống thông tin đất đai, quản lý tài chính về đất đai và giá đất;

- Quản lý việc thực hiện các quyền của người sử dụng đất;

- Quản lý dịch vụ về đất đai;

- Quản lý sử dụng nhà chung cư.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 54 tín chỉ/1.410 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 12 tín chỉ/255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 38 tín chỉ/1.095 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 4 tín chỉ/60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 425 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 932 giờ; kiểm tra: 53 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã MH/** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/** | **Kiểm tra** |
|
|
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề** | **38** | **1095** | **295** | **763** | **37** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***7*** | ***165*** | ***65*** | ***93*** | ***7*** |
| MHEĐĐ 07 | Luật đất đai | 3 | 60 | 25 | 33 | 2 |
| MHEĐĐ 08 | Bản đồ học | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHEĐĐ 09 | Quản lý hành chính nhà nước về đất đai | 2 | 60 | 20 | 37 | 3 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề*** | ***31*** | ***930*** | ***230*** | ***670*** | ***30*** |
| MĐEĐĐ 10 | Bản đồ địa chính | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MĐEĐĐ 11 | Trắc địa địa chính | 4 | 120 | 30 | 85 | 5 |
| MĐEĐĐ 13 | Quy hoạch sử dụng đất 1 | 2 | 60 | 20 | 37 | 3 |
| MĐEĐĐ 18 | Quy hoạch đô thị và khu dân cư nông thôn | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐEĐĐ 19 | Thị trường bất động sản | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐEĐĐ 20 | Đăng ký, thống kê đất đai 1 | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐEĐĐ 22 | Trắc địa ảnh viễn thám | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐEĐĐ 23 | Tài chính đất đai | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐEĐĐ 24 | Thanh tra địa chính | 2 | 60 | 20 | 37 | 3 |
| MĐEĐĐ 25 | Tin học chuyên ngành | 3 | 90 | 15 | 70 | 5 |
| MĐEĐĐ 26 | Hệ thống thông tin đất | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐĐ 27 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 10 | 260 | 0 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **54** | **1410** | **425** | **932** | **53** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**13. NGÀNH, NGHỀ NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO**

**13.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 2, diện tích: 140 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 140 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ti vi | Cái | 1 |  |
| 2 | Nồi hấp | cái | 1 |  |
| 3 | Kính lúp cầm tay | cái | 18 |  |
| 4 | Cân đồng hồ 02 kg | cái | 1 |  |
| 5 | Cân đồng hồ 01 kg | cái | 1 |  |
| 6 | Tủ lạnh | cái | 1 |  |
| 7 | Pank kẹp | cái | 10 |  |
| 8 | Kéo các loại | cái | 40 |  |
| 9 | Bình thủy tinh | cái | 2 |  |
| 10 | Bình cầu các loại | cái | 20 |  |
| 11 | Bình tam giác các loại | cái | 20 |  |
| 12 | Bình đựng hạt giống | cái | 6 |  |
| 13 | Bình đựng mẫu thí nghiệm | cái | 15 |  |
| 14 | GPSMAP62SC (Máy đo khí) | cái | 1 |  |
| 15 | Kính hiển vi | Cái | 2 |  |
| 16 | Lam kính trơn | Hộp | 20 |  |
| 17 | Ống nghiệm | Cái | 50 |  |
| 18 | Giá để ống nghiệm bằng nhựa | Cái | 10 |  |
| 19 | Đĩa petri ( 500 cái/ thùng) | Thùng | 1 |  |
| 20 | Bếp điện | Cái | 2 |  |
| 21 | Micro pitet 1000;100;10 µl | Bộ | 3 |  |
| 22 | Đầu tip 1000; 100; 10µl | Bộ | 3 |  |
| 23 | Tủ ngang đông tuyết | Cái | 1 |  |
| 24 | Tủ lạnh Samsung 208 lít RT20HAR8DSA/SV | Cái | 1 |  |
| 25 | Bàn thí nghiệm | Cái | 1 |  |
| 26 | Chai thủy tinh trụ tròn -1000ml | Chai | 5 |  |
| 27 | Chai thủy tinh trụ tròn -500ml | Chai | 5 |  |
| 28 | Ống đong 1000ml | Cái | 3 |  |
| 29 | Ống đong 250ml | Cái | 3 |  |
| 30 | Ống đong 100 ml | Cái | 3 |  |
| 31 | Tủ nhôm kính đựng dụng cụ | Cái | 4 |  |
| 32 | Áo blouse | Cái | 50 |  |
| 33 | Thùng lạnh bảo quản mẫu | thùng | 10 |  |
| 34 | Kính lúp đeo mắt 2 đèn Led-GL.19-005 | cái | 2 |  |
| 35 | Hộp bảo quản tiêu bản thực vật (10 mẫu) nhựa | cái | 5 |  |
| 36 | Khay nhôm đựng mẫu phẫu diện đất | cái | 5 |  |
| 37 | Dao chiết ghép | cái | 40 |  |
| 38 | Thước đo độ cao của cây CGQ1 | cái | 2 |  |
| 39 | Bộ thước kẹp Panme Moor MW200 SET1 | cái | 2 |  |
| 40 | Thước đo đường kính KDS 2 mét | cái | 9 |  |
| 41 | Thước kẹp du xích Mitutoyo 530-501 (24inch) | cái | 3 |  |
| 42 | Bình Ni tơ | Cái | 01 |  |
| 43 | Bình thủy tinh nắp mài trụ tròn, loại 1 lít | Cái | 10 |  |
| 44 | Bình thủy tinh nắp mài trụ tròn, loại 1,5 lít | Cái | 10 |  |
| 45 | Bình thủy tinh tam giác đựng mẫu | Cái | 40 |  |
| 46 | Máy cưa lốc | Cái | 01 |  |
| 47 | Cân phân tích điện tử hiện số 214S | Cái | **1** |  |
| 48 | Máy cất nước 1 lần | Cái | 1 |  |
| 49 | Máy cất nước 2 lần | Cái | 1 |  |
| 50 | Mấy khuấy từ có gia nhiệt | Cái | 2 |  |
| 51 | Tủ sấy điện tử UNB 500 | Cái | 2 |  |
| 52 | Nồi hấp tiệt trùng | Cái | 1 |  |
| 53 | Bộ Micropipette | Bộ | 1 |  |
| 54 | Tủ cấy | Bộ | 3 |  |
| 55 | Máy điều hoà nhiệt độ | Cái | 1 |  |
| 56 | Tủ lạnh | Cái | 1 |  |
| 57 | Bình tam giác 500 ml | Cái | 370 |  |
| 58 | Cốc đong 100 ml | Cái | 9 |  |
| 59 | Cốc đong 250 ml | Cái | 8 |  |
| 60 | Cốc đong 600 ml | Cái | 10 |  |
| 61 | Cốc đong 1000 ml | Cái | 7 |  |
| 62 | Phễu thủy tinh 60 mm | Cái | 10 |  |
| 63 | Phễu thủy tinh 80 mm | Cái | 10 |  |
| 64 | Ống hút 5 ml | Cái | 10 |  |
| 65 | Ống hút 10 ml | Cái | 8 |  |
| 66 | Ống đong 250 ml | Cái | 9 |  |
| 67 | Ống đong 1000 ml | Cái | 7 |  |
| 68 | Bình tia nhựa 500 ml | Cái | 9 |  |
| 69 | Chai trung tính 500 ml | Cái | 10 |  |
| 70 | Chai trung tính 1000 ml | Cái | 8 |  |
| 71 | Đèn cồn | Cái | 7 |  |
| 72 | Pen kẹp | Cái | 10 |  |
| 73 | Kéo thẳng | Cái | 8 |  |
| 74 | Cán dao | Cái | 9 |  |
| 75 | Lưỡi dao (hộp 100 lưỡi) | Hộp | 3 |  |
| 76 | Kệ sắt có lắp 30 tiếp điện 1,2mx1 bóng | Cái | 03 |  |
| 77 | Kệ sắt để ống nghiệm (NCM) | Cái | 02 |  |
| 78 | Bàn sắt, mặt bàn ốp gạch men | Cái | 02 |  |
| 79 | Tủ ẩm | Cái | 01 |  |
| 80 | Bể lắc ổn nhiệt | Cái | 01 |  |
| 81 | Cân phân tích HR-200 | Cái | 01 |  |
| 82 | Bếp cách thủy Mememert WB 14 | Cái | 01 |  |
| 83 | Cân phân tích SARTORIUS TE-612 | Cái | 01 |  |
| 84 | Cân phân tích điện tử hiện số 214S | Cái | 1 |  |
| 85 | Lò nung 11000C EF 11/6 | Cái | 01 |  |
| 86 | Máy bơm chân không 1632 | Cái | 01 |  |
| 87 | Máy khuấy từ có gia nhiệt T.ARE | Cái | 01 |  |
| 88 | Máy ly tâm EBA 20 | Cái | 01 |  |
| 89 | Tủ sấy điện tử hiện số UNB 400 | Cái | 01 |  |
| 90 | Bình cầu đáy tròn 100 ml | Cái | 02 |  |
| 91 | Bình cầu đáy tròn 250 ml có nhánh | Cái | 02 |  |
| 92 | Bình định mức 25 ml | Cái | 02 |  |
| 93 | Bình định mức 50 ml | Cái | 01 |  |
| 94 | Bình định mức 100 ml | Cái | 02 |  |
| 95 | Bình định mức 500 ml | Cái | 01 |  |
| 96 | Bình định mức 1000 ml | Cái | 01 |  |
| 97 | Bình tam giác chuẩn độ 100 ml | Cái | 03 |  |
| 98 | Bình tam giác có nút nhám 250 ml | Cái | 06 |  |
| 99 | Bình tam giác có nút nhám 500 ml | Cái | 06 |  |
| 100 | Bình tam giác lọc chân không 250 ml | Cái | 03 |  |
| 101 | Bình tia nhựa 500 ml | Cái | 04 |  |
| 102 | Bộ chiết Soxhlet 250 ml | Cái | 01 |  |
| 103 | Buret 10 ml | Cái | 02 |  |
| 104 | Buret 25 ml | Cái | 04 |  |
| 105 | Chai thủy tinh có nút nhám 100 ml | Cái | 10 |  |
| 106 | Chai thủy tinh có nút nhám 500 ml | Cái | 08 |  |
| 107 | Chai thủy tinh có nút nhám 1000 ml | Cái | 05 |  |
| 108 | Cốc đốt thủy tinh 50 ml | Cái | 03 |  |
| 109 | Cốc đốt thủy tinh 100 ml | Cái | 03 |  |
| 110 | Cốc đốt thủy tinh 200 ml | Cái | 09 |  |
| 111 | Cốc đốt thủy tinh 500 ml | Cái | 03 |  |
| 112 | Cốc đốt thủy tinh 1000 ml | Cái | 02 |  |
| 113 | Đèn cồn | Cái | 04 |  |
| 114 | Đũa thủy tinh (0,3x40 cm) | Cái | 18 |  |
| 115 | Đũa thủy tinh (0,5x40 cm) | Cái | 08 |  |
| 116 | Ống đong 50 ml | Cái | 01 |  |
| 117 | Ống đong 100 ml | Cái | 02 |  |
| 118 | Ống đong 500 ml | Cái | 03 |  |
| 119 | Ống đong 1000 ml | Cái | 03 |  |
| 120 | Ống nghiệm (13 x 130 mm) | Cái | 50 |  |
| 121 | Ống nghiệm ly tâm đáy nhọn | Cái | 15 |  |
| 122 | Phễu chiết 60 ml | Cái | 02 |  |
| 123 | Phễu chiết 250 ml | Cái | 01 |  |
| 124 | Phễu thủy tinh d = 10 cm | Cái | 07 |  |
| 125 | Phễu thủy tinh d = 5 cm | Cái | 03 |  |
| 126 | Pipet bầu 25 ml | Cái | 04 |  |
| 127 | Pipet bầu 50 ml | Cái | 05 |  |
| 128 | Pipet thẳng có chia độ 10 ml | Cái | 07 |  |
| 129 | Sinh hàn thẳng cổ không nhám 40 cm | Cái | 01 |  |
| 130 | Sinh hàn xoắn cổ không nhám 40 cm | Cái | 01 |  |
| 131 | Bếp điện | Cái | 01 |  |
| 132 | Giá buret | Cái | 07 |  |
| 133 | Kẹp 3 ngón | Cái | 01 |  |
| 134 | Nhiệt kế 1000C | Cái | 02 |  |
| 135 | Vòng đỡ bình cầu d = 7 cm | Cái | 03 |  |
| 136 | Vòng đỡ bình cầu d = 10 cm | Cái | 03 |  |
| 137 | Máy vi tính cố định | Bộ | 30 |  |
| 138 | Máy xay (Nghiền) | Chiếc | 1 |  |
| 139 | Máy lắc ngang | Chiếc | 1 |  |
| 140 | Tủ hút khí độc | Chiếc | 1 |  |
| 141 | Máy đo cường độ chiếu sáng | Chiếc | 2 |  |
| 142 | Máy đếm khuẩn lạc | Chiếc | 1 |  |
| 143 | Máy đo pH cầm tay | Chiếc | 3 |  |
| 144 | Máy đo pH đất | Chiếc | 3 |  |
| 145 | Bộ tưới cây tự động bằng cảm biến độ ẩm và ánh sáng | Chiếc | 1 |  |
| 146 | Bộ tưới cây tự động bằng cảm biến độ ẩm và hẹn giờ | Chiếc | 1 |  |
| 147 | Bộ van nước điều khiển từ xa bằng điện thoại qua wifi 220v | Chiếc | 1 |  |
| 148 | Thiết bị đếm khuẩn lạc | Chiếc | 1 |  |
| 149 | Máy đo nhiệt độ , ẩm độ không khí | chiếc | 1 |  |
| 150 | Dụng cụ bảo hộ lao động | Bộ | 5 |  |
| 151 | Cân đồng hồ | Chiếc | 3 |  |
| 152 | Máy đo độ ẩm hạt | Chiếc | 2 |  |
| 153 | Bộ phá mẫu 6 vị trí | Bộ | 1 |  |
| 154 | Bơm tuần hoàn nước cho hút hơi độc | Bộ | 2 |  |
| 155 | Ẩm kế đất | Chiếc | 5 |  |
| 156 | Nhiệt kế đo nhiệt độ đất | Chiếc | 5 |  |
| 157 | Máy làm đất | Chiếc | 1 |  |
| 158 | Máy bơm nước | Chiếc | 5 |  |
| 159 | Dụng cụ tách hạt | Chiếc | 1 |  |
| 160 | Bộ dụng cụ chiết, ghép | Bộ | 3 |  |
| 161 | Bộ dụng cụ làm tiêu bản thực vật | Bộ | 3 |  |
| 162 | Dụng cụ ươm, gieo hạt giống và chăm sóc cây | Bộ | 3 |  |
| 163 | Bộ dụng cụ trồng cây và lấy mẫu đất | Bộ | 2 |  |
| 164 | Bộ dụng cụ lai tạo | Bộ | 3 |  |
| 165 | Giàn, giá nhiều tầng | Chiếc | 5 |  |
| 166 | Máy phun thuốc | Chiếc | 2 |  |
| 167 | Máy đo Brix | Chiếc | 2 |  |
| 168 | Bộ chưng cất đạm | Bộ | 1 |  |

**13.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học  Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | B |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | B |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | CN Sư phạm Giáo dục thể chất - QP | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | B |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Sư phạm đại học | Đại học Tiếng Pháp | B |  | Tiếng Anh |
|  | Võ Thị Liên | Thạc sỹ  Nông nghiệp | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | B |  | - Sinh lý thực vật |
|  | Võ Thị Thanh Huyền | Thạc sỹ Quản lý Tài nguyên & môi trường | Sư phạm đại học | Tiếng Anh C | B |  | - Bảo vệ môi trường |
|  | Trần Công Định | Tiến sỹ Lâm học | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B2 | B |  | - Phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng |
|  | Trương Trịnh Nguyễn | Thạc sỹ Lâm học | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B1 | B |  | - Kỹ thuật trồng hoa, cây cảnh |
|  | Huỳnh Kim Tân | Thạc sỹ  Lâm học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh C | B |  | - Kỹ thuật trồng cây ăn quả |
|  | Lê Thị Thanh | Thạc sỹ  Lâm học | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | B |  | - Giá thể và dinh dưỡng cây trồng |
|  | Nguyễn Thị Phụng | ThS. Lâm nghiệp | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học B |  | - Kỹ thuật nhân giống cây trồng |
|  | Trần Vỹ | ThS. Công nghệ sinh học | Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | Tin học A |  | - Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn tạo giống cây trồng  - Kỹ thuật trồng rau |
|  | Lương Quý Phương | Thạc sỹ  Khoa học ứng dụng | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | B |  | - Công nghệ điều khiển sinh trưởng, phát triển cây trồng  - Vi sinh vật nông nghiệp |
|  | Nguyễn Thanh Quảng | Thạc sỹ  Công nghệ sau thu hoạch | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | Tin học văn phòng |  | - Thiết bị nông nghiệp công nghệ cao |
|  | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | Kỹ năng mềm |
|  | Huỳnh Thị Thanh Sự | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | Ứng dụng CNTT trong quản lý và sản xuất nông nghiệp |

**13.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 673/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành :** | NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO |
| **Mã ngành :** | 5620131 |
| **Trình độ đào tạo :** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo :** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo :** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cán bộ kỹ thuật Nông nghiệp trình độ trung cấp, đạt bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe tốt; có kiến thức, kỹ năng cơ bản về lĩnh vực nông nghiệp công nghệ cao, đáp ứng nhu cầu tuyển dụng của xã hội trong việc ứng dụng các công nghệ tiên tiến vào sản xuất nông nghiệp, có khả năng phát triển sự nghiệp, đóng góp vào sự phát triển của nền nông nghiệp hiện đại và hội nhập quốc tế của đất nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể

*1.2.1. Về kiến thức:*

- Trình bày các kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực Nông nghiệp;

- Mô tả, giải thích được những đặc điểm cơ bản về sinh lý thực vật;

- Trình bày được những đặc điểm của dinh dưỡng cây trồng và mô tả được cách làm giá thể và pha chế dinh dưỡng cho cây trồng trong nhà lưới, nhà kính;

- Mô tả, nhận biết đặc điểm của sinh vật gây bệnh, hại cây trồng và trình bày các biện pháp phòng, trị sâu bệnh trên cây trồng theo hướng an toàn, hiệu quả và bảo vệ môi trường;

- Trình bày được các bước thực hiện sản xuất giống, trồng và chăm sóc một số loại cây theo hướng ứng dụng công nghệ cao;

- Mô tả được các bước kỹ thuật trồng, chăm sóc, quản lý, bảo vệ và phát triển một số loại cây trồng trong nhà lưới, nhà kính, cây trồng thủy canh và trong vườn ươm;

- Trình bày được các kiến thức cơ bản và quy trình sử dụng các máy móc, thiết bị, dụng cụ công nghệ cao phục vụ trồng, chăm sóc, phòng trừ sâu bệnh hại, thu hoạch, sơ chế bảo quả cây trồng;

*1.2.2. Về kỹ năng:*

- Thực hiện được các bước trong quy trình trồng cây rau, cây ăn quả, hoa, cây cảnh và một số cây công nghiệp, cây lương thực;

- Sử dụng được các máy móc, thiết bị công nghệ cao trong trồng, chăm sóc các loại cây trồng;

- Làm giá thể và pha chế dinh dưỡng cho cây trồng trong nhà lưới, nhà kính, thủy canh;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định, ứng dụng được CNTT trong sản xuất nông nghiệp;

 - Sử dụng ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam;

- Vận dụng kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực nông nghiệp.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện việc làm thay đổi;

- Tự đưa ra cách học cho bản thân, tính chủ động của bản thân trong quá trình học, có sáng kiến trong quá trình thực hiện, tự học để có kinh nghiệm cho bản thân, có khả năng tự định hướng thích nghi với môi trường làm việc, có năng lực lập kế hoạch điều phối và phát huy giá trị tập thể, có năng lực đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp người học có thể làm kỹ thuật viên tại các trang trại nông nghiệp, các hợp tác xã nông nghiệp và nhân viên tại các cơ quan quản lý, sản xuất, dịch vụ trong lĩnh vực nông nghiệp.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học**

- Số lượng môn học, mô đun: 23

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 52 tín chỉ /1.440 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 12 tín chỉ/255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 36 tín chỉ/1.125 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 4 tín chỉ/60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 429 giờ; thực hành, thực tập, bài tập, thảo luận: 960 giờ; kiểm tra: 51 giờ

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập** | **Kiểm tra** |
|
|
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **36** | **1125** | **299** | **791** | **35** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***5*** | ***120*** | ***64*** | ***50*** | ***6*** |
| MHENN 08 | Sinh lý thực vật | 3 | 60 | 36 | 20 | 4 |
| MHENN 09 | Vi sinh vật nông nghiệp | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***31*** | ***1005*** | ***235*** | ***741*** | ***29*** |
| MHENN 11 | Phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng | 3 | 90 | 20 | 66 | 4 |
| MĐENN 12 | Giá thể và dinh dưỡng cây trồng | 3 | 90 | 23 | 63 | 4 |
| MĐENN 13 | Kỹ thuật trồng cây ăn quả CNC 1 | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐENN 15 | Kỹ thuật trồng cây rau CNC 1 | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MĐENN 17 | Kỹ thuật trồng hoa, cây cảnh CNC 1 | 2 | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MHENN 22 | Thiết bị nông nghiệp CNC | 2 | 60 | 23 | 35 | 2 |
| MĐENN 23 | Kỹ thuật nhân giống cây trồng | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MĐENN 24 | Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn tạo giống cây trồng | 2 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MĐENN 25 | Công nghệ điều khiển sinh trưởng, phát triển cây trồng | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MĐENN 26 | Ứng dụng CNTT trong quản lý và sản xuất nông nghiệp | 3 | 60 | 28 | 30 | 2 |
| MĐENN 29 | Rèn nghề | 2 | 90 | 0 | 85 | 5 |
| MĐENN 30 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 10 | 260 | 0 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **36** | **21** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  |  | **52** | **1440** | **429** | **960** | **51** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**14. NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ Ô TÔ**

**14.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 15, diện tích: 920 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 10, diện tích: 1320 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Máy vi tính để bàn | Cái | 1 |  |
|  | Máy vi tính để bàn | Cái | 1 |  |
|  | Máy vi tính để bàn | Cái | 1 |  |
|  | Máy vi tính để bàn | Cái | 1 |  |
|  | Máy in | Cái | 1 |  |
|  | Máy in | Cái | 1 |  |
|  | Bàn làm việc | Cái | 1 |  |
|  | Bàn làm việc | Cái | 2 |  |
|  | Tủ sắt (trang bị các khoa) Cái | Cái | 1 |  |
|  | Máy điều hòa | Cái | 1 |  |
|  | Bàn họp 8 ghế | Cái | 1 |  |
|  | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
|  | Ghế tựa gỗ | Cái | 12 |  |
|  | Ghế xoay nhỏ | Cái | 3 |  |
|  | Máy khoan đứng NOVA | Cái | 1 |  |
|  | Máy hàn hồ quang | Cái | 1 |  |
|  | Eto | Cái | 6 |  |
|  | Bàn thép | Cái | 2 |  |
|  | Máy cắt và vát mép tự động | Cái | 1 |  |
|  | MH ô tô ĐC xăng,cầu trước cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH ô tô ĐC Diesel cầu sau cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | Thùng rửa chi tiết | Cái | 1 |  |
|  | Kích con đội thủy lực 1TON + 1,5 | Cái | 2 |  |
|  | Giá đỡ tháo lắp hộp số 0.5 tấn TQ (NISSAN) | Cái | 1 |  |
|  | ĐC phun xăng ĐT đa điểm,4 kỳ,4xilanh (Nisson) | Cái | 1 |  |
|  | Động cơ Diesel 4xilanh tháo lắp VE | Cái | 1 |  |
|  | ĐC Diesel 4xilanh,4kỳ,bơm PF | Cái | 1 |  |
|  | MH bộ chế hòa khí cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH bơm cao áp VF 4xilanh 4 vòi phun cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH Turbô tăng áp cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH máy khởi động cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình hệ thống điện ô tô | Bộ | 1 |  |
|  | MH ly hợp hộp số cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH cầu chủ động sau cắt bổ | Bộ | 1 |  |
|  | MH Đc phun xăng ĐT đa điểm,cảm biến Map và HT đánh lửa TĐ | Bộ | 1 |  |
|  | Thùng dụng cụ,Bộ Cơ lê 2 đầu | Cái | 1 |  |
|  | Bộ khẩu tay vặn (39 chi tiết ) | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ búa.dũa (7 ct) | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ kìm (7 ct ) | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ tuốc nơ vit (13 ct) | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ tuốc nơ vít (ct) | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ dụng cụ sửa chữa | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ 12 Khẩu lục giác | Bộ | 1 |  |
|  | Quạt công nghiệp | Cái | 2 |  |
|  | Bàn HS 2 chổ ngồi | Cái | 16 |  |
|  | Động cơ 4 kỳ (cho tháo, lắp) - Động cơ Diesel | Cái | 1 |  |
|  | Động cơ 4 kỳ (cho tháo, lắp) - Động cơ xăng | Cái | 1 |  |
|  | Kệ đựng hồ sơ gỗ | Cái | 7 |  |
|  | Họp số tự động + họp số sàn | Cái | 1 |  |
|  | Máy đo tốc độ động cơ DT2234B | Cái | 1 |  |
|  | Máy nén khí | Cái | 1 |  |
|  | Thùng dụng cụ 7 ngăn - 211 chi tiết | Cái | 2 |  |
|  | Xe để chi tiết 3 tầng | Cái | 2 |  |
|  | Máy ra vào lốp xe ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị đọc hộp điều khiển ô tô Gscan II Trade in | Cái | 1 |  |
|  | Bơm lốp ô tô mini Jumu 1 xy lanh | Cái | 1 |  |
|  | Kích cá sấu 3 tấn | Cái | 2 |  |
|  | Bơm cao áp PE 4 xy lanh cắt bổ K280601 | Cái | 1 |  |
|  | Ô tô Mazda 1.6 thực hành | Cái | 1 |  |
|  | Ô tô nobira thực hành | Cái | 1 |  |
|  | Sạc ắc quy Glance 12V-100Ah - SG100 | Cái | 1 |  |
|  | Mô hình cắt bổ động cơ Diezen tổng thành | Bộ | 1 |  |
|  | Súng vặn ốc, Bu lông | Cái | 1 |  |
|  | Kích nâng ô tô 2 trụ thủy lực 4 tấn | Cái | 1 |  |
|  | Máy nén khí (Đ.N.A) | Cái | 1 |  |
|  | Máy mài hai đá (Đ.N.A) | Cái | 1 |  |
|  | Máy Khoan bàn (loại nhỏ) V.nam | Cái | 1 |  |
|  | Máy nạp ác qui | Cái | 1 |  |
|  | Máy ra vào lốp xe ô rô con (TQ) | Cái | 1 |  |
|  | Máy cân chỉnh bơm cao áp | Cái | 1 |  |
|  | Máy doa xi lanh | Cái | 1 |  |
|  | Máy kiểm tra và chẩn đoán điện ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị đo điện vạn năng hiển thị sóng dùng cho ô tô: JTC 1228 | Cái | 1 |  |
|  | Hệ thống thiết bị đào tạo nghề điện điện tử ,kết nối | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình hệ thống phanh ABS có kết nối với maý tính | Bộ | 1 |  |
|  | Máy đánh bóng xy lanh Model3MB9817 | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị tổng thành ô tô | Bộ | 1 |  |
|  | Sa bàn hệ thống cung cấp điện và hệ thống khởi động | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống thiết bị đào tạo phanh tổng hợp | Bộ | 1 |  |
|  | [Xe nâng tay](http://www.tanphat.com/index.php?module=product&catid=65&id=140) | Cái | 1 |  |
|  | [Thiết bị dạy học hệ thống số tự động ô tô:](http://dtdauto.com/Product/Product_training/AT%20Trainer_V.htm) | Cái | 1 |  |
|  | Sa bàn hệ thống phun xăng và đánh lửa trực tiếp không dùng bộ chia điện | Bộ | 1 |  |
|  | Module đào tạo hệ thống bảng táp lô trên ô tô | Bộ | 1 |  |
|  | Module đào tạo hệ thống gạt mưa-rửa kính trên ô tô | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình cắt bổ máy khởi động | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình máy phát điện | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình cắt bổ lốc máy nén điều hoà ô tô | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống phun xăng đa điểm ,đánh lửa điện tửOBD-I-Mô hình giảng dạy lý thuyết | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống phun xăng đa điểm và đánh lửa điện tử OBD-I-Mô hình th.tế | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống phun xăng đa điểm và đánh lửa điện tử OBD-II-Mô hình lý thuyết | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống phun xăng đa điểm và đánh lửa điện tử OBD-II- Mô hình giảng dạy | Bộ | 1 |  |
|  | Sa bàn hệ thống nhiên liệu động cơ diesel | Bộ | 1 |  |
|  | [Bộ đồ nghề nhổ đinh ốc gẫy](http://www.tanphat.com/index.php?module=product&catid=81&id=418) | Bộ | 1 |  |
|  | [Hệ thống điện và tín hiệu ô tô](http://dtdauto.com/Product/Product_training/dien%20tin%20hieu_V.htm) | Bộ | 1 |  |
|  | Động cơ Máy bán dẫn thường (ôtô)gia công | Cái | 1 |  |
|  | Lốc máy ô tô đánh lửa thường | Cái | 1 |  |
|  | Bàn ghế giáo viên (01 bàn +1 ghế tựa rời) | Cái | 3 |  |
|  | Bàn ghế giáo viên (01 bàn +2 ghế tựa rời ) | Cái | 3 |  |
|  | Bàn ghế học sinh | Cái | 60 |  |
|  | Tủ hồ sơ gỗ | Cái | 3 |  |
|  | Bảng chống lóa Hàn Quốc | Cái | 3 |  |
|  | Bảng nội qui xưởng | Cái | 3 |  |
|  | Bàn đọc thư viện (Bàn hộp khoa) | Cái | 1 |  |
|  | Ghế thư viện (Ghế hộp khoa) | Cái | 8 |  |
|  | Máy ép cút thủy lực | Cái | 1 |  |
|  | Máy kiểm tra lỗi xe Ô tô (Scan) | Cái | 1 |  |
|  | Máy hiện sóng cầm tay kiểm tra ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Đồng hồ vạn năng kiểm tra ô tô có chức năng hiện sóng | Cái | 1 |  |
|  | Đồng hồ nạp ga hệ thống lạnh ô tô R134A | Cái | 1 |  |
|  | Máy hút chân không | Cái | 1 |  |
|  | Dụng cụ kiểm tra áp suất hệ thống làm mát động cơ và két nước | Cái | 1 |  |
|  | Tủ dụng cụ tháo lắp ô tô chuyên dụng | Cái | 1 |  |
|  | Máy rà xupap cầm tay | Cái | 1 |  |
|  | Cẩu móc động cơ từ xe ra | Cái | 1 |  |
|  | Cầu nâng 4 trụ - 4,5 tấn, để kiểm tra góc lái | Cái | 1 |  |
|  | Cờ lê lực | Cái | 1 |  |
|  | Dụng cụ thử điện ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Kích nâng hộp số kiểu đứng | Cái | 1 |  |
|  | Súng vặn bu long 1” dùng khí nén- hai búa | Cái | 1 |  |
|  | Xe chui gầm ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Dụng cụ tháo-mở nội thất ô tô | Cái | 1 |  |
|  | Xe ô tô đã qua sử dụng (FORD-RANGER của Thái Lan) | Cái | 1 |  |
|  | Xe ô tô đã qua sử dụng (DAWOO - 5 chỗ) | Cái | 1 |  |
|  | Xe ô tô tải nhỏ đã qua sử dụng, động cơ diesel | Cái | 1 |  |
|  | Xe ôtô đã qua sử dụng; | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị kiểm tra và làm sạch vòi phun xăng điện tử | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị kiểm tra và làm sạch vòi phun diesel commanrail | Cái | 1 |  |
|  | Giá treo động cơ | Cái | 1 |  |
|  | Thiết bị kiểm tra rò rỉ hệ thống lạnh | Cái | 1 |  |
|  | Bộ dụng cụ bóp ống bằng thuỷ lực | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ dụng cụ cắt và loe ống bằng tay | Bộ | 1 |  |
|  | Bộ thay dầu phanh bằng khí nén. ( dụng cụ điền và hút ) | Bộ | 1 |  |
|  | Thiết bị bơm dầu bằng tay. | Cái | 1 |  |
|  | Máy sạc gas ô tô hoàn toàn tự động | Cái | 1 |  |
|  | Bộ dụng cụ tháo lắp bơm béc phun commonrail | Bộ | 1 |  |
|  | Chân kê 6 tấn | Cái | 1 |  |
|  | Kích cá sấu 3T ngắn | Cái | 1 |  |
|  | Xe ô tô tải THACO : 0460 ; 92M :00037 | Cái | 1 |  |
|  | Xe ô tô tải THACO : 0373 ; 92M 00033 | Cái | 1 |  |
|  | Kệ đựng dụng cụ thực hành 04 tầng | Cái | 1 |  |
|  | Dụng cụ chuyên dùng Tháo bơm cao áp | Cái | 1 |  |
|  | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
|  | Máy chẩn đoán Ô tô có tích hợp phần mềm tiếng việt | Cái | 1 |  |
|  | Động cơ Diesel | Cái | 2 |  |
|  | Động cơ xăng | Cái | 2 |  |
|  | Tivi 65 inch | Cái | 3 |  |
|  | Bàn thực hành tháo lắp | Cái | 6 |  |
|  | E tô | Cái | 12 |  |
|  | Tủ dụng cụ tháo lắp | Cái | 3 |  |
|  | Máy hàn 200A | Cái | 1 |  |
|  | Máy chiếu đa năng Projector | Cái | 1 |  |
|  | Bộ cầu chủ động kép hoạt động được | Bộ | 1 |  |
|  | Hộp số sàn 3 trục hoạt động được | Cái | 1 |  |
|  | Hộp số sàn 2 trục hoạt động được | Cái | 2 |  |
|  | Mô hình Hệ thống phanh ABS | Bộ | 1 |  |
|  | Hộp số tự động Ô tô Hãng Toyota hoạt động được | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình điều hòa không khí ô tô 2 dàn lạnh | Bộ | 1 |  |
|  | Đầu gắp nam châm | Bộ | 6 |  |
|  | Mô hình Động cơ xăng dùng chế hòa khí | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình Động cơ diesel dùng bơm cao áp VE | Bộ | 2 |  |
|  | Mô hình Động cơ diesel dùng bơm cao áp PE | Bộ | 2 |  |
|  | Dụng cụ kiểm tra vòi phun nhiên liệu | Cái | 3 |  |
|  | Mô hình hệ thống điện xe ôtô | Bộ | 1 |  |
|  | Đồng hồ vạn năng điện tử | Cái | 6 |  |
|  | Mô hình hệ thống truyền lực | Bộ | 3 |  |
|  | Mô hình Hệ thống lái trợ lực điện | Bộ | 2 |  |
|  | Dụng cụ kiểm tra độ rơ vô lăng lái | Cái | 1 |  |
|  | Mô hình Động cơ phun dầu điện tử |  | 1 |  |
|  | Súng bắn vít | Cái | 3 |  |
|  | Máy nén khí 3HP | Cái | 2 |  |
|  | Tủ đồ nghề và 225 chi tiết | Bộ | 2 |  |
|  | Mô hình động cơ phun xăng trực tiếp GDI và hộp số tự động điều khiển điện tử kết nối máy tính (Hoạt động được); G-112203; Daesung; Hàn Quốc; 2019/2020 | Bộ | 1 |  |
|  | Hệ thống chuẩn đoán kết nối với Mô hình động cơ phun xăng trực tiếp GDI và hộp số tự động điều khiển điện tử kết nối máy tính; Nano Diag; Texa; Italy, 2019/2020 | Bộ | 1 |  |
|  | Mô hình động cơ Diesel phun dầu điện tử (Hoạt động được); SUN-4910; SUN ; Việt Nam, 2020 | Cái | 1 |  |

**14.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dương Phương Bình | Kỹ sư Động lực | Sư phạm nghề | B  Bậc 2 khung năng lực NN | Cử nhân tin học | Bậc 3 KNNQG | Kỹ thuật chung ô tô;  Bảo dưỡng và sửa chữa động cơ |
|  | Đặng Phước Long | Kỹ sư Động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống phân phối khí;  BD&SC Hệ thống bôi trơn - làm mát |
|  | Võ Văn Hiền | Kỹ sư Động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ xăng;  BD&SC Hệ thống điện ô tô |
|  | Trần Vũ Anh Tiên | Kỹ sư Động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống truyền lực;  BD&SC Hệ thống lái và hệ thống treo |
|  | Nguyễn Hoàng Tùng | Kỹ sư Động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | Kỹ Thuật Viên | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ diesel;  BD&SC Hệ thống phanh |
|  | Phạm Khánh Lâm | Kỹ sư công nghệ kỹ thuật Ô tô | Sư phạm Đại học | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống điều hòa không khí trên ô tô;  Kỹ thuật sơn đồng |
|  | Phan Xuân Khương | Kỹ sư cơ khí | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | A  Tin học cơ bản |  | Kỹ thuật sơn đồng; Công nghệ phục hồi - sửa chữa |
|  | Trần Văn Thuyết | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Tổ chức quản lý sản xuất;  BD&SC Hộp số tự động |
|  | Mai Phương | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống lái và hệ thống treo;  BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ diesel |
|  | Đoàn Quốc Việt | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống điện ô tô  BD&SC Hệ thống truyền lực |
|  | Bùi Xuân Việt | Kỹ sư chế tạo máy | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | An toàn lao động;  Vẽ kỹ thuật; Chi tiết máy |
|  | Huỳnh Tấn Lực | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Kỹ thuật chung ô tô  Bảo dưỡng và sửa chữa động cơ |
|  | Đỗ Viết Long | Kỹ sư chế tạo máy | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Dung sai lắp ghép & đo lường kỹ thuật; Kỹ thuật Nguội - Hàn |
|  | Trịnh Hùng | Thạc sĩ kỹ thuật chế tạo máy | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B1  Châu Âu | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Cơ ứng dụng  Vật liệu kỹ thuật |
|  | Phùng Đăng Hoàng | Đại học Công nghệ kỹ thuật cơ khí; TC công nghệ ô tô | Sư phạm Đại học | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống truyền lực;  BD&SC Hệ thống lái và hệ thống treo |
|  | Huỳnh Đức Hòa | Kỹ sư nhiệt; Thạc sĩ tự động hóa | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B1  Châu Âu | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Điện - Điện tử cơ bản; BD&SC Hệ thống điều hòa không khí trên ô tô |
|  | Nguyễn Văn Phụng | Tiến sỹ kỹ thuật động cơ nhiệt | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B2  Châu Âu |  | Bậc 3 KNNQG | Ô tô và ô nhiễm môi trường;  Chẩn đoán trạng thái kỹ thuật ô tô |
|  | Nguyễn Văn Trúc | Kỹ sư cơ khí động lực;Thạc sĩ kỹ thuật cơ khí | Sư phạm Đại học | Tiếng Anh B1  Châu Âu | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | AUTOCAD;  Công nghệ phục hồi - sửa chữa |
|  | Nguyễn Duy Khánh | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản |  | Cơ ứng dụng |
|  | Lê Hữu Tuyên | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống phân phối khí |
|  | Tôn Nguyễn Thành Sang | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN |  | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống lái và hệ thống treo |
|  | Võ Mạnh Hùng | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh C Bậc 3 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ xăng dùng bộ chế hòa khí |
|  | Lê Thành Đạo | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN |  | CNKT 7/7 | AUTOCAD; Kỹ thuật chung ô tô |
|  | Nguyễn Hữu Tranh | Cử nhân – CNKT 7/7 | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B Bậc 2 khung năng lực NN | B  Tin học cơ bản | CNKT 7/7 | Kỹ thuật nguội - hàn |
|  | Trần Vũ | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Tiếng Anh B | B Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ xăng dùng bộ chế hòa khí |
|  | Lê Quang Phong | Kỹ sư cơ khí động lực | Sư phạm nghề | Bậc 2 khung năng lực NN | Tin học cơ bản | Bậc 3 KNNQG | Kỹ thuật chung ô tô;  Kỹ thuật lái xe ô tô |
|  | Hoàng Thị Kiều Oanh | Cử nhân Kinh tế-chính trị | NVSP Đại học  NVSP bậc 1. | Tiếng Anh C | THƯD |  | Giáo dục chính trị |
|  | Trần Thị Anh Khoa | Cử nhân Kinh tế-chính trị | NVSP Đại học;  NVSP bậc 1. | Tiếng Anh C | THƯD |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân SPTC-GDQP | ĐHSP, NVSP dạy nghề | Tiếng Anh B | CC.Tin học B |  | GDQP-AN |
|  | Nguyễn Trương Công Ái | Cử nhân GDTC | ĐHSP, NVSP dạy nghề | Tiếng Anh B | CC.Tin học B |  | GDTC |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | NVSP bậc 1 | Tiếng Anh B | CC.Tin học B |  | GDTC |
|  | Ngô Nhật Bản | Cử nhân GDTC | ĐHSP, NVSP dạy nghề | Tiếng Anh C | CC.Tin học B |  | GDTC |
|  | Nguyễn Mậu Tỉnh | Cử nhân SPTC-GDQP | ĐHSP, NVSP dạy nghề | Tiếng Anh B | CC Tin học ứng dụng B |  | GDQP-AN |
|  | Lê Minh Nhi | Cử nhân  tiếng Anh | CCSP bậc 1 | Tiếng Pháp B | Kỹ thuật viên tin học |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Thanh Quỳnh | Thạc sĩ NN tiếng Anh | Cử nhân sư phạm; NVSP Đại học. | Đại học Tiếng Pháp | Kỹ thuật viên tin học |  | Tiếng Anh |
|  | Huỳnh Thị Hiệp | Cử nhân tiếng Anh | NVSP Đại học | Tiếng Pháp C | CC tin học ứng dụng B |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | - Kỹ năng mềm |
|  | Trần Ngọc Hiếu Lê | Thạc sỹ Khoa học máy tính | SPDN | Tiếng Anh C | Đại học | Bậc 3 | Tin học |

**14.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 672/QĐ-CĐQN ngày 19/8/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Quảng Nam.)*

**Tên ngành, nghề: CÔNG NGHỆ Ô TÔ**

**Mã nghề:** 5510216

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo:**

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề Công nghệ Ô tô ở trình độ trung cấp; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Về kiến thức:*

- Trình bày được cấu tạo và nguyên lý hoạt động các hệ thống, cơ cấu cơ bản trong ô tô

- Tra cứu được các tài liệu kỹ thuật chuyên ngành ô tô

- Giải thích được nội dung các công việc trong quy trình tháo, lắp, kiểm tra, hiệu chỉnh, bảo dưỡng và sửa chữa một số bộ phận, hệ thống cơ bản trên ô tô

- Trình bày được yêu cầu cơ bản và các bước công việc trong quy trình kiểm tra, bảo dưỡng và sửa chữa một số bộ phận, hệ thống cơ bản trên ô tô

- Trình bày được nguyên lý, phương pháp vận hành và phạm vi sử dụng các trang thiết bị cơ bản trong ngành, nghề Công nghệ ô tô

- Trình bày được các nội dung, ý nghĩa của kỹ thuật an toàn và vệ sinh công nghiệp

- Phân tích được các kỹ năng, thao tác cơ bản trong lái xe ô tô

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

- Đọc được bản vẽ kỹ thuật đơn giản; tra cứu được các tài liệu kỹ thuật chuyên ngành ô tô

- Lựa chọn đúng và sử dụng thành thạo các loại dụng cụ, thiết bị tháo, lắp, đo và kiểm tra cơ bản trong ngành, nghề Công nghệ ô tô; bảo quản thiết bị và dụng cụ liên quan đến ngành, nghề công nghệ ô tô

- Kiểm tra những sai hỏng của các cụm chi tiết, hệ thống cơ bản trên ô tô

- Lập được các quy trình tháo, lắp đơn giản của các bộ phận, hệ thống cơ bản trên ô tô

- Lập được quy trình bảo dưỡng, sửa chữa đơn giản phù hợp với từng chi tiết, bộ phận, hệ thống và loại ô tô

- Thực hiện các công việc bảo dưỡng, sửa chữa đúng quy trình, quy phạm và đảm bảo kỹ thuật

- Tổ chức và quản lý quá trình bảo dưỡng, sửa chữa tương ứng với trình độ được đào tạo

- Vận hành được ô tô đúng luật, đúng yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn

- Đào tạo, bồi dưỡng được về kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp cho người học ở trình độ thấp hơn

- Kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của ngành, nghề đào tạo trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc; phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; đánh giá chất lượng các công việc đơn giản và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ, trách nhiệm:*

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn

- Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện

- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng, tinh thần trách nhiệm tốt, thái độ ứng xử, giải quyết vấn đề nghiệp vụ Hợp lý, cẩn thận, tỉ mỉ trong công việc

- Tinh thần hợp tác nhóm tốt, chủ động thực hiện công việc được giao và có tác phong công nghiệp

- Chấp hành nghiêm quy định về bảo hộ lao động, an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy

- Có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 26

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 67 tín chỉ/1650 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1395 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 550 giờ; Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận: 1031; Kiểm tra: 69 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/ MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ bài tập/ thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục quốc phòng - An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **47** | **1260** | **367** | **841** | **52** |
| **II.1** | **Các môn học, mô đun cơ sở** | **13** | **255** | **141** | **104** | **10** |
| MHEOT07 | An toàn lao động | 2 | 30 | 22 | 7 | 1 |
| MHEOT08 | Vẽ kỹ thuật | 3 | 60 | 39 | 19 | 2 |
| MHEOT09 | Dung sai lắp ghép & đo lường kỹ thuật | 2 | 30 | 21 | 8 | 1 |
| MHEOT10 | Điện - Điện tử cơ bản | 3 | 60 | 39 | 19 | 2 |
| MĐEOT11 | Kỹ thuật Nguội - Hàn | 3 | 75 | 20 | 51 | 4 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **34** | **1005** | **226** | **737** | **42** |
| MĐEOT12 | Kỹ thuật chung ô tô | 3 | 60 | 36 | 20 | 4 |
| MĐEOT13 | Bảo dưỡng và sửa chữa động cơ | 3 | 90 | 18 | 68 | 4 |
| MĐEOT14 | BD&SC Hệ thống p hân phối khí | 2 | 60 | 16 | 42 | 2 |
| MĐEOT15 | BD&SC Hệ thống bôi trơn - làm mát | 2 | 60 | 16 | 42 | 2 |
| MĐEOT16 | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ xăng | 3 | 90 | 18 | 68 | 4 |
| MĐEOT17 | BD&SC Hệ thống điện ô tô | 3 | 90 | 18 | 68 | 4 |
| MĐEOT18 | BD&SC Hệ thống truyền lực | 3 | 90 | 18 | 68 | 4 |
| MĐEOT19 | BD&SC Hệ thống lái và hệ thống treo | 2 | 60 | 16 | 42 | 2 |
| MĐEOT20 | BD&SC Hệ thống nhiên liệu động cơ diesel | 3 | 90 | 18 | 68 | 4 |
| MĐEOT21 | BD&SC Hệ thống phanh | 3 | 75 | 24 | 47 | 4 |
| MĐEOT22 | BD&SC Hệ thống điều hòa không khí trên ô tô | 3 | 75 | 28 | 43 | 4 |
| MĐTOT23 | Thực tập tốt nghiệp | 4 | 165 | 0 | 161 | 4 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **6** | **90** | **74** | **13** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHBOT04 | Ô tô và ô nhiễm môi trường | 4 | 60 | 54 | 4 | 2 |
| **IV** | **Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 1 trong 3 mô-đun)** | **2** | **45** | **15** | **29** | **1** |
| MĐEOT24 | Ô tô chuyên dùng | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MĐEOT25 | Kỹ thuật lái xe ô tô | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHEOT26 | Maketing | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
|  | **Tổng cộng** | **67** | **1650** | **550** | **1031** | **69** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a, Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b, Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c, Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d, Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a, Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b, Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS.TS.Vũ Thị Phương Anh**

**15. NGÀNH, NGHỀ TIN HỌC ỨNG DỤNG**

**15.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích: ............ m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 04, diện tích: ............. m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **I.** | **Phòng Kỹ thuật cơ sở** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính | Bộ | 25 |  |
| 2 | Tivi 60 inch | Cái | 01 |  |
| 3 | Bảng di động | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Hệ thống âm thanh (Loa, Amly, Mic) | Bộ | 1 |  |
| 5 | Đường truyền internet | Đường truyền | 1 |  |
| 6 | Hệ điều hành máy vi tính | Bộ | 1 |  |
| 7 | Bộ phần mềm văn phòng | Bộ | 1 |  |
| 8 | Bộ gõ tiếng Việt | Bộ | 1 |  |
| 9 | Phần mềm diệt virus | Bộ | 1 |  |
| 10 | Dụng cụ cứu thương | Bộ | 1 |  |
| 11 | Dụng cụ an toàn điện | Bộ | 1 |  |
| 12 | Dụng cụ phòng cháy chữa cháy | Bộ | 2 |  |
| **II.** | **Phòng thực hành vi tính** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính | Bộ | 36 |  |
| 2 | Tivi 60 inch | Cái | 1 |  |
| 3 | Máy quét (Scanner) | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Thiết bị lưu trữ dữ liệu | Chiếc | 6 |  |
| 5 | Máy in | Chiếc | 1 |  |
| 6 | Đường truyền internet | Đường truyền | 1 |  |
| 7 | Hệ thống mạng LAN | Bộ | 1 |  |
| 8 | Bộ phần mềm văn phòng | Bộ | 1 |  |
| 9 | Bộ gõ Tiếng Việt | Bộ | 1 |  |
| 10 | Phần mềm diệt virus | Bộ | 1 |  |
| 11 | Phần mềm quản lý lớp học | Bộ | 1 |  |
| **III.** | **Phòng thực hành phần cứng** |  |  |  |
| 1 | Máy tính xách tay | Cái | 1 |  |
| 2 | Tivi 60 inch | Cái | 1 |  |
| 3 | Máy in | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Hệ điều hành máy vi tính | Bộ | 1 |  |
| 5 | Mô hình dàn trải máy vi tính | Bộ | 1 |  |
| 6 | Thiết bị lưu trữ dữ liệu | Chiếc | 12 |  |
| 7 | Loa máy tính | Bộ | 12 |  |
| 8 | Card Test Main | Bộ | 12 |  |
| 9 | Máy vi tính | Bộ | 25 |  |
| 10 | Bộ dụng cụ tháo lắp | Bộ | 12 |  |
| 11 | Bàn tháo lắp máy vi tính | Chiếc | 20 |  |
| 12 | Máy thổi khí | Chiếc | 6 |  |
| 13 | Bút thử điện | Chiếc | 12 |  |
| 14 | Trình điều khiển thiết bị theo từng thiết bị (Device Driver) | Bộ | 12 |  |
| 15 | Phần mềm ảo hóa máy tính | Bộ | 1 |  |
| 16 | Bộ phần mềm hỗ trợ cài đặt và sửa lỗi | Bộ | 1 |  |
| 17 | Bảng di động | Chiếc | 1 |  |
| **III.** | **Phòng thực hành mạng máy tính** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính | Bộ | 36 |  |
| 2 | Tivi 60 inch | Cái | 1 |  |
| 3 | Hệ điều hành máy vi tính | Bộ | 1 |  |
| 4 | Máy chủ | Bộ | 1 |  |
| 5 | Hệ điều hành máy chủ | Bộ | 1 |  |
| 6 | Đường truyền Internet | Đường truyền | 1 |  |
| 7 | Máy in | Bộ | 1 |  |
| 8 | Hệ thống mạng LAN | Hệ thống | 1 |  |
| 9 | Thiết bị định tuyến (Router) | Chiếc | 12 |  |
| 10 | Thiết bị chuyển mạch (Switch) | Chiếc | 12 |  |
| 11 | Thiết bị phát sóng không dây (Access  point) | Bộ | 12 |  |
| 12 | Bo mạch kết nối mạng thu sóng không dây (Network Card Wireless) | Chiếc | 26 |  |
| 13 | Thiết bị lưu trữ dữ liệu | Chiếc | 6 |  |
| 14 | Bộ dụng cụ tháo lắp | Bộ | 6 |  |
| 15 | Bộ dụng cụ thi công mạng, bao gồm: | Bộ | 12 |  |
| 16 | Bộ mẫu dây cáp mạng | Bộ | 1 |  |
| 17 | Phần mềm quản lý băng thông | Bộ | 1 |  |
| 18 | Phần mềm quản lý địa chỉ IP | Bộ | 1 |  |
| 19 | Phần mềm giám sát các thiết bị mạng | Bộ | 1 |  |
| 20 | Phần mềm quản lý dịch vụ mạng | Bộ | 1 |  |
| 21 | Phần mềm đóng băng ổ cứng | Bộ | 1 |  |
| 22 | Bộ phần mềm văn phòng | Bộ | 1 |  |
| 23 | Bộ gõ tiếng Việt | Bộ | 1 |  |
| 24 | Phần mềm quản trị cơ sở dữ liệu | Bộ | 1 |  |
| 25 | Phần mềm mô phỏng mạng máy tính | Bộ | 1 |  |
| 26 | Phần mềm mô phỏng, giả lập máy chủ, máy tính cá nhân | Bộ | 1 |  |
| 27 | Phần mềm sao lưu và phục hồi | Bộ | 1 |  |
| 28 | Máy hút bụi | Chiếc | 1 |  |
| 29 | Giá để thiết bị | Chiếc | 2 |  |
| 30 | Bảng di động | Chiếc | 1 |  |
| **IV** | **Phòng thực hành ứng dụng phần mềm** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính | Bộ | 36 |  |
| 2 | Tivi 60 inch | Bộ | 1 |  |
| 3 | Máy in | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Bảng di động | Chiếc | 1 |  |
| 5 | Hệ điều hành máy vi tính | Bộ | 1 |  |
| 6 | Hệ thống mạng LAN | Bộ | 1 |  |
| 7 | Đường truyền internet | Đường truyền | 1 |  |
| 8 | Thiết bị lưu trữ dữ liệu | Chiếc | 6 |  |
| 9 | Phần mềm sao lưu và phục hồi | Bộ | 1 |  |
| 10 | Phần mềm diệt virus | Bộ | 1 |  |
| 11 | Bộ phần mềm văn phòng | Bộ | 1 |  |
| 12 | Bộ gõ tiếng Việt | Bộ | 1 |  |
| 13 | Phần mềm quản trị cơ sở dữ liệu | Bộ | 1 |  |
| 14 | Phần mềm đóng băng ổ cứng | Bộ | 1 |  |
| 15 | Phần mềm mã hóa dữ liệu | Bộ | 1 |  |
| 16 | Phần mềm phân hoạch và định dạng ổ đĩa cứng | Bộ | 1 |  |
| 17 | Phần mềm trình duyệt Web | Bộ | 1 |  |
| 18 | Phần mềm quản trị nội dung website và CMS | Bộ | 1 |  |
| 19 | Phần mềm hỗ trợ | Bộ | 1 |  |
| 20 | Đầu đọc thẻ nhớ | Chiếc | 36 |  |
| 21 | Phần mềm môi trường | Bộ | 1 |  |

**15.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Trần Thị Thạch | Thạc sỹ Công nghệ thông tin | Bậc 3 | ĐHSP | Đại học | C Tiếng anh | Tin học văn phòng, Kiến thức máy tính; Kỹ năng mềm; |
| 2 | Huỳnh Thanh Sự | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Bậc 3 | SPDN | Đại học | Đại học Tiếng Anh | Cấu trúc dữ liệu và giải thuật; Phân tích thiết kế hệ thống; |
| 3 | Trần Ngọc Hiếu Lê | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Bậc 3 | SPDN | Đại học | C Tiếng Anh | Mạng Máy tính; Thiết kế và xây dựng mạng LAN; Thực hành xây dựng mạng LAN. |
| 4 | Nguyễn Hoàng Thùy Nhi | Cử nhân Công nghệ thông tin | Bậc 3 | ĐHSP | Đại học | C Tiếng Anh | Thiết kế và lập trình Web; Thực hành xây dựng ứng dụng Web; |
| 5 | Nguyễn Thị Diễm Phi | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Bậc 3 | SP bậc 2 | Đại học | C Tiếng Anh | Indesigh cơ bản; Đồ họa ứng dụng nâng cao; |
| 6 | Huỳnh Thị Ánh Trang | Cử nhân Tin học | Bậc 3 | SPDN | Đại học | B Tiếng Anh | 3DS Max cơ bản; Công nghệ mạng không dây; Lập trình mạng. |
| 7 | Nguyễn Quốc Hùng | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Bậc 3 | SPDN | Đại học | B Tiếng Anh | An toàn mạng; Quản trị mạng; Quản trị hệ thống WebServer và MailServer |
| 8 | Trần Thanh Vũ | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Bậc 3 | SP bậc1, 2 | Đại học | C Tiếng Anh | Kỹ thuật phần cứng; Đồ án chuyên ngành CNTT |
| 9 | Nguyễn Thị Nho | Cử nhân Tin học | Bậc 3 | SPDN | Đại học | B Tiếng Anh | Quản trị cơ sở dự liệu Microsoft Access; Lập trình căn bản C. |
| 10 | Nguyễn Duy Độ | Thạc sỹ  Chính trị | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B1 | B |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B1 | B |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | B |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | CN Sư phạm Giáo dục thể chất - QP | Sư phạm đại học | Tiếng Anh B | B |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | Thạc sỹ | Kỹ năng nghề bậc 3 | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Sư phạm đại học | Đại học Tiếng Pháp | B |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | Kỹ năng mềm |

**15.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 676/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

## Tên ngành : TIN HỌC ỨNG DỤNG

**Mã ngành :** 5480205

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

## 

## 1. Mục tiêu đào tạo

***1.1. Mục tiêu chung***

Chương trình đào tạo ngành Tin học ứng dụng trình độ trung cấp được thiết kế để đào tạo kỹ thuật viên Tin học ứng dụng có đủ năng lực ứng dụng công nghệ của máy tính trong việc xây dựng và khai thác phần mềm ứng dụng, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làmvà tự tạo việc làm đồng thời có khả năng độc lập nghiên cứu, tự bồi dưỡng và tiếp tục học ở trình độ cao hơn.

sau khi tốt nghiệp, người học đạt bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện các công việc liên quan đến lĩnh vực công nghệ thông tin….

### *1.2. Mục tiêu cụ thể*

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được kiến trúc và nguyên lý hoạt động của máy tính;

- Trình bày được kiến thức cơ bản về mạng máy tính và Internet, quản trị mạng;

- Trình bày được các dịch vụ liên quan đến công nghệ thông tin như: bảo trì, bảo dưỡng, khắc phục các sự cố hỏng hóc thông thường của máy tính và mạng máy tính;

- Phân tích được hệ thống thông tin, cơ sở dữ liệu;

- Trình bày được kiến thức cơ bản về đồ họa;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định;

- Kết nối, điều khiển được máy tính và các thiết bị ngoại vi, mạng máy tính;

- Lắp ráp, kết nối, sử dụng được hệ thống máy tính và các thiết bị ngoại vi, thiết bị an ninh;

- Hỗ trợ, tìm hiểu được nhu cầu của khách hàng, tư vấn cho khách hàng, hình thành sản phẩm theo yêu cầu của khách hàng;

**-** Sử dụng thành thạo bộ phần mềm Microsoft Office;

- Lắp ráp, cài đặt và sửa chữa hệ thống máy tính;

- Thiết kế và xây dựng được hệ thống mạng cục bộ vừa và nhỏ;

- Thiết kế đồ họa;

- Sao lưu, phục hồi, phòng chống virus cho dữ liệu trong máy tính;

**-**Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

*1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, chấp hành tốt các chủ trương, chính sách của Đảng và pháp luật của Nhà nước;

- Có quan điểm lao động đúng đắn, có tinh thần hăng say tận tụy, chủ động sáng tạo vượt khó hoàn thành nhiệm vụ;

- Có tinh thần học hỏi, có ý chí không ngừng nâng cao kiến thức và rèn luyện bản thân;

- Có tác phong làm việc nghiêm túc, khoa học, trung thực, yêu ngành yêu nghề, có đạo đức nghề nghiệp.

### *1.3. Vị trí và cơ hội việc làm*

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc tại các vị trí:

### - Quản lý, xử lý dữ liệu, xây dựng đề án cho văn phòng;

### - Giảng dạy, kèm cặp về tin học văn phòng cho các bậc thấp hơn;

### - Làm việc cho các công ty máy tính;

### - Thiết kế quảng cáo;

### - Quản lý phòng Internet;

### - Quản lý mạng LAN vừa và nhỏ;

- Tư vấn và kinh doanh sản phẩm công nghệ thông tin.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học**

- Số lượng môn học: 27

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 59 tín chỉ (1455 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1140 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 450 giờ; Thực hành, thực tập, bài tập: 972 giờ; Kiểm tra: 33 giờ

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
|
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **43** | **1140** | **321** | **802** | **17** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***12*** | ***240*** | ***93*** | ***142*** | ***5*** |
| MĐCT07 | Tin học văn phòng | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐCT08 | Lập trình căn bản C | 3 | 60 | 18 | 41 | 1 |
| MHCT09 | Cấu trúc dữ liệu và giải thuật | 3 | 60 | 18 | 41 | 1 |
| MHCT10 | Mạng máy tính | 2 | 30 | 18 | 11 | 1 |
| MHCT11 | An toàn lao động | 2 | 30 | 24 | 5 | 1 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***27*** | ***780*** | ***198*** | ***572*** | ***10*** |
| MHTUD 12 | Phân tích thiết kế hệ thống thông tin | 3 | 60 | 28 | 31 | 1 |
| MĐTUD 13 | Hệ quản trị cơ sở dữ liệu | 3 | 60 | 25 | 34 | 1 |
| MĐTUD 14 | Kỹ thuật phần cứng | 3 | 75 | 25 | 48 | 2 |
| MĐTUD 15 | Thiết kế, xây dựng mạng LAN | 3 | 60 | 30 | 29 | 1 |
| MĐ TUD16 | Quản trị mạng | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐTUD 17 | Đồ họa ứng dụng CorelDraw | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐTUD 18 | Thiết kế và lập trình Web | 3 | 75 | 30 | 43 | 2 |
| MĐTUD 19 | Đồ họa ứng dụng Photoshop | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐTUD 20 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 15 | 255 | 0 |
| ***II.3*** | ***Môn học, mô đun tự chọn*** *(Chọn 2 trong 4 mô đun)* | ***4*** | ***120*** | ***30*** | ***88*** | ***2*** |
| MĐTUD 21 | Adobe Illustrator | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐ TUD22 | Indesign cơ bản | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐTUD 23 | 3DS Max cơ bản | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| MĐ TUD24 | Hệ điều hành Linux | 2 | 60 | 15 | 44 | 1 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **59** | **1455** | **450** | **972** | **33** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc  
nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi  
và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện  
khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS.TS. Vũ Thị Phương Anh**

**16. NGÀNH, NGHỀ MAY THỜI TRANG**

**16.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 03, diện tích: ............ m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 05, diện tích: ............. m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **I.** | **Phòng Kỹ thuật cơ sở** |  |  |  |
| 1 | Máy tính | Bộ | 1 |  |
| 2 | Tivi 65 inch | Chiếc | 1 |  |
| 3 | Bút trình chiếu | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Dụng cụ cứu thương | Bộ | 1 |  |
| 5 | Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy | Bộ | 1 |  |
| **II** | **Phòng thiết kế mẫu** |  |  |  |
| 1 | Máy tính | Bộ | 1 |  |
| 2 | Tivi 65 inch | Chiếc | 1 |  |
| 3 | Bút trình chiếu | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Ma nơ canh bán thân trên nam | Chiếc | 3 |  |
| 5 | Ma nơ canh bán thân trên nữ | Chiếc | 3 |  |
| 6 | Đinh ghim | Hộp | 1 |  |
| 7 | Giá treo mẫu | Chiếc | 1 |  |
| 8 | Giá đỡ giấy cuộn thiết kế | Chiếc | 1 |  |
| 9 | Bảng ghim mẫu  rập | Chiếc | 1 |  |
| 10 | Bàn vẽ kỹ thuật | Chiếc | 18 |  |
| 11 | Móc treo sản phẩm | Chiếc | 1 |  |
| 12 | Kìm bấm dấu | Chiếc | 18 |  |
| 13 | Dao trổ mẫu | Chiếc | 18 |  |
| 14 | Tấm nhựa kê trổ mẫu | Chiếc | 3 |  |
| 15 | Đục lỗ treo mẫu rập | Chiếc | 1 |  |
| 16 | Kéo | Chiếc | 18 |  |
| 17 | Đe chặn mẫu | Chiếc | 18 |  |
| 20 | Bộ dụng cụ vẽ | Bộ | 18 |  |
| 21 | Bảng mẫu vải | Bảng | 1 |  |
| 22 | Bảng mô hình hình dáng chi tiết mẫu các loại SP | Chiếc | 1 |  |
| 23 | Bộ mẫu trực quan sản phẩm sơ mi, quần âu, jacket, veston. | Bộ | 1 |  |
| 24 | Tài liệu kỹ thuật của sản phẩm | Bộ | 1 |  |
| **III** | **Phòng thực hành may cơ bản** |  |  |  |
| 1 | Máy tính | Bộ | 1 |  |
| 2 | Tivi 65 inch | Chiếc | 1 |  |
| 3 | Bút trình chiếu | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Máy may 1 kim | Bộ | 30 |  |
| 5 | Máy vắt sổ 2 kim, 4 chỉ | Bộ | 2 |  |
| 6 | Máy vắt sổ 2 kim 5 chỉ | Bộ | 2 |  |
| 7 | Máy đánh chỉ | Bộ | 1 |  |
| 8 | Bàn là nhiệt | Bộ | 3 |  |
| 9 | Bàn là hơi | Bộ | 2 |  |
| 10 | Bàn thợ phụ | Chiếc | 5 |  |
| 11 | Tủ đựng nguyên phụ liệu, sản phẩm | Chiếc | 1 |  |
| 12 | Bộ chân vịt | Bộ | 30 |  |
| 13 | Kéo | Chiếc | 30 |  |
| 14 | Kéo bấm chỉ | Chiếc | 30 |  |
| 15 | Bộ dụng cụ đo | Bộ | 30 |  |
| 16 | Bộ bảo hộ lao động | Bộ | 30 |  |
| 17 | Mô hình mẫu các bộ phận chủ yếu áo sơ mi, quần âu, jacket, veston | Bộ | 1 |  |
| 18 | Bộ mẫu trực quan sản phẩm sơ mi, quần âu, jacket, veston. | Bộ | 1 |  |
| **IV** | **Phòng thực hành chuyên dụng** |  |  |  |
| 1 | Máy tính | Bộ | 1 |  |
| 2 | Tivi 65 inch | Chiếc | 1 |  |
| 3 | Bút trình chiếu | Chiếc | 1 |  |
| 4 | Máy thùa khuyết bằng | Bộ | 2 |  |
| 5 | Máy đính cúc | Bộ | 2 |  |
| 6 | Máy cuốn ống | Bộ | 2 |  |
| 7 | Máy 2 kim | Bộ | 2 |  |
| 8 | Máy trần đè | Bộ | 2 |  |
| 9 | Máy đính bọ | Bộ | 1 |  |
| 10 | Máy đánh chỉ | Bộ | 1 |  |
| 11 | Bàn là nhiệt | Bộ | 2 |  |
| 12 | Bàn là hơi | Bộ | 2 |  |
| 13 | Bàn thợ phụ | Chiếc | 4 |  |
| 14 | Tủ đựng nguyên phụ liệu, sản phẩm | Chiếc | 1 |  |
| 15 | Kéo | Chiếc | 30 |  |
| 16 | Kéo bấm chỉ | Chiếc | 30 |  |
| 17 | Bộ dụng cụ đo | Bộ | 30 |  |
| 18 | Ma nơ canh bán thân trên | Chiếc | 1 |  |
| 19 | Ma nơ canh bán thân dưới | Chiếc | 1 |  |
| 20 | Giá treo sản phẩm | Chiếc | 1 |  |
| 21 | Móc treo sản phẩm | Chiếc | 18 |  |
| 22 | Sản phẩm mẫu áo sơ mi nam, nữ, jacket, veston | Bộ | 2 |  |
| 23 | Bộ bảo hộ lao động | Bộ | 18 |  |
| 24 | Bảng quy trình vận hành các thiết bị chuyên dùng | Bảng | 1 |  |
| 25 | Bộ mẫu trực quan sản phẩm sơ mi, quần âu, jacket, veston. | Bộ | 1 |  |
| **V.** | **Phòng thực hành máy tính** |  |  |  |
| 1 | Máy vi tính | Bộ | 19 |  |
| 2 | Tivi 65 inch | Chiếc | 01 |  |
| 3 | Bộ phần mềm văn phòng Microsoft  Office | Bộ | 01 |  |
| 4 | Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt | Bộ | 01 |  |
| 5 | Phần mềm diệt virus | Bộ | 01 |  |
| 6 | Scanner | Chiếc | 01 |  |
| 7 | Thiết bị lưu trữ dữ liệu | Chiếc | 01 |  |
| 8 | Phần mềm đồ họa trang phục | bộ | 19 |  |
| 9 | Phần mềm  thiết kế | bộ | 19 |  |
| 10 | Máy in | Chiếc | 01 |  |

**16.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nhà giáo cơ hữu |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Trần Thị Phương Oanh | Đại học, Kỹ sư công nghệ cắt may | Bậc 2 | CC.tin học B | Cử nhân tiếng Anh |  | Nhân trắc học; Kỹ thuật may cơ bản; Thiết kế trang phục 1; Thiết kế trang phục 2 |
| 2 | Phạm Thị Lan | Đại học, Kỹ sư công nghệ cắt may | Bậc 2 | CC.tin học B | Tiếng Anh C |  | May áo sơ mi nam, nữ, May quần âu nam, nữ; May áo Jacket |
| 3 | Đoàn Thị Minh Sương | Đại học, Cử nhân thiết kế thời trang | Bậc 2 | CC.tin học B | Tiếng Anh C |  | Thiết kế trang phục 3; Quản lý chất lượng sản phẩm |
| 4 | Huỳnh Thị Mỹ Tân | Đại học, Kỹ sư Công nghệ cắt may | Chứng chỉ sư phạm dạy nghề | CC.tin học B | Tiếng Anh B |  | May trang phục trẻ em |
| 5 | Đỗ Thị Mỹ Hoàng | Cao đẳng, May và Thiết kế thời trang | Sư phạm dạy nghề | Ứng dụng CNTT cơ bản | Tiếng Anh C |  |  |
| 6 | Nguyễn Thị Hồng | Đại học, kỹ sư Công nghệ cắt may | Sư phạm nghề | Ứng dụng CNTT cơ bản | Tiếng Anh C | CC Kỹ năng nghề Quốc gia bậc III | May váy, áo váy |
| 7 | Huỳnh Thị Anh Đào | Đại học Công nghệ cắt may | Bậc 2 | Ứng dụng CNTTcơ bản | Tiếng Anh C |  | Vẽ kỹ thuật ngành may; Cơ sở thiết kế trang phục; Vật liệu may; Công nghệ may; Kỹ thuật an toàn và vệ sinh lao động trong ngành may |
| 8 | Võ Thị Bảo Nhi | Đại học, cử nhân Thiết kế thời trang | Bậc 2 | CC.Tin học B | Tiếng Anh B |  | Thiết kế mẫu công nghiệp; Đồ họa trang phục cơ bản |
| 9 | Nguyễn Duy Độ | Thạc sỹ  Chính trị | Sư phạm đại học | CC.Tin học B | Tiếng Anh B1 |  | Giáo dục chính trị |
| 10 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | CC.Tin học B | Tiếng Anh B1 |  | Pháp luật |
| 11 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | Sư phạm đại học | CC.Tin học B | Tiếng Anh B |  | Giáo dục thể chất |
| 12 | Nguyễn Thị Kiều | CN Sư phạm Giáo dục thể chất - QP | Sư phạm đại học | CC.Tin học B | Tiếng Anh B |  | Giáo dục QP và AN |
| 13 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Thạc sỹ Khoa học máy tính | Đại học Tiếng Anh | Kỹ năng nghề bậc 3 | Tin học |
| 14 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Sư phạm đại học | CC.Tin học B | Đại học Tiếng Pháp |  | Tiếng Anh |
| 15 | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | ỨD CNTT cơ bản | Đại học Tiếng Anh |  | Kỹ năng mềm |
|  | Cán bộ, nhân viên tham gia giảng dạy |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Lê Thị Phương Trâm | Đại học Công nghệ cắt may | Chứng chỉ sư phạm dạy nghề | Ứng dụng CNTT cơ bản | Tiếng Anh B |  | Thiết kế công nghệ, Cắt - May thời trang áo khoác ngoài |
| 17 | Lê Thị Hiểu | Cao đẳng, Công nghệ may và thời trang | Bậc 1 | Tin học ứng dụng cơ bản | Tiếng Anh C |  | Cắt - May thời trang áo khoác ngoài |
| 18 | Nguyễn Thị Kim Yến | Đại học Thiết kế thời trang | Chứng chỉ sư phạm dạy nghề | Ứng dụng CNTT cơ bản | Tiếng Anh C | CC Kỹ năng nghề Quốc gia bậc III | Giác sơ đồ trên máy vi tính cơ bản; Cắt - May thời trang áo sơ mi - quần âu; |
| 19 | Võ Thị Hạnh Thư | Cao đẳng May thời trang | Chứng chỉ sư phạm dạy nghề | Ứng dụng CNTT cơ bản | Tiếng Anh B |  | Cắt - May thời trang áo sơ mi - quần âu; |

**16.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 676/QĐ/CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **MAY THỜI TRANG** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5540205 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS và tương đương trở lên |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Mục tiêu đào tạo nghề May thời trang, trình độ Trung cấp là đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp về nghề may thời trang ở trình độ trung cấp; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức*

* Trình bày được kiến thức về an toàn lao động vào quá trình thực hiện các nhiệm vụ cơ bản của nghề;
* Trình bày được nguyên lý, tính năng, tác dụng của các thiết bị trên dây chuyền may;
* Trình bày được phương pháp may các kiểu áo sơ mi nam nữ, quần âu nam nữ, váy, áo Jacket;
* Phân tích được quy trình công nghệ may các loại sản phẩm;
* Trình bày được các sự cố tình huống xảy ra trong quá trình thực hiện công việc;
* Phân tích được các nguyên nhân sai hỏng, sự cố phát sinh;
* Phân tích được quy trình, phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm;
* Trình bày được những kiến thức cơ bản về 5S;
* Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

* Phân biệt và lựa chọn được vật liệu may phù hợp với kiểu dáng sản phẩm và đối tượng sử dụng;
* Tổ chức thực hiện được các biện pháp về an toàn lao động, vệ sinh lao động, phòng chống cháy nổ; sơ cứu được một số tình huống tai nạn thường xảy ra tại nơi làm việc;
* Thiết kế được các kiểu áo sơ mi nam nữ, quần âu nam nữ, áo Jacket;
* Vận hành, sử dụng thành thạo các thiết bị may cơ bản, thiết bị may điện tử, các thiết bị chuyên dùng ngành may;
* Cắt, may được các kiểu áo sơ mi nam nữ, quần âu nam nữ, áo Jacket;
* Xây dựng được quy trình công nghệ lắp ráp các loại sản phẩm may;
* Phát hiện, xử lý được những sự cố thông thường trong quá trình may sản phẩm;
* Sử dụng được đồ gá, ke, cữ...;
* Vận dụng được các kiến thức 5S vào quá trình thực hiện từng công việc cụ thể;
* Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
* Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

* Tuân thủ và chấp hành tốt nội quy, quy định của tổ chức;
* Có khả năng làm việc độc lập hoặc phối hợp làm việc nhóm để giải quyết công việc chung;
* Chủ động, sáng tạo, linh hoạt trong công việc;
* Có khả năng thích nghi trong môi trường làm việc có áp lực cao;
* Có ý thức trách nhiệm, gương mẫu trong quá trình làm việc;
* Có tác phong công nghiệp trong quá trình làm việc;
* Thân thiện, hòa nhã với bạn bè đồng nghiệp;
* Chịu trách nhiệm với những nhiệm vụ và công việc được giao;
* Chịu trách nhiệm với những quyết định của bản thân đưa ra.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

* Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:
* May dây chuyền;
* May đo thời trang;
* May mẫu;
* Giám sát triển khai sản xuất;
* Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 29

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 71 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1395 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 484 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1118 giờ; Kiểm tra: 48 giờ

**3. Nội dung chương trình**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã**  **MH/**  **MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng**  **số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun đào tạo nghề** | **51** | **1,245** | **319** | **895** | **31** |
| **II.1** | ***Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở*** | **12** | **180** | **117** | **57** | **6** |
| MHEMT 07 | Vẽ kỹ thuật ngành may | 2 | 30 | 18 | 11 | 1 |
| MHEMT 08 | Cơ sở thiết kế trang phục | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHEMT 09 | Vật liệu may | 2 | 30 | 18 | 11 | 1 |
| MHEMT 10 | Thiết bị may | 2 | 30 | 16 | 13 | 1 |
| MHEMT 11 | An toàn lao động | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHEMT 12 | Nhân trắc học | 2 | 30 | 25 | 4 | 1 |
| **II.2** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn nghề*** | **39** | **1,065** | **202** | **838** | **25** |
| MĐEMT 13 | Kỹ thuật may cơ bản | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐEMT 14 | Thiết kế trang phục 1 | 3 | 75 | 30 | 43 | 2 |
| MĐEMT 15 | Thiết kế trang phục 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEMT 16 | May áo sơ mi nam, nữ | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐEMT 17 | May quần âu nam, nữ | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐEMT 18 | May áo Jacket | 4 | 105 | 15 | 87 | 3 |
| MĐEMT 19 | Thiết kế trang phục 3 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEMT 20 | May trang phục trẻ em | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐEMT 21 | Quản lý chất lượng sản phẩm | 2 | 30 | 18 | 11 | 1 |
| MĐEMT 22 | May váy, áo váy | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐEMT 23 | Cắt - May thời trang áo sơ mi - quần âu | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| MĐTMT 24 | Thiết kế mẫu công nghiệp | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MĐEMT 25 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 4 | 264 | 2 |
| **II.3** | **Môn học, mô đun tự chọn (chọn 2 trong 4)** | **4** | **90** | **31** | **57** | **2** |
| MĐEMT 26 | Cắt - May thời trang áo khoác ngoài | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MĐTMT 27 | Thiết kế công nghệ | 2 | 45 | 16 | 28 | 1 |
| MĐEMT 28 | Giác sơ đồ trên máy vi tính cơ bản | 2 | 45 | 20 | 24 | 1 |
| MĐEMT 29 | Đồ họa trang phục cơ bản | 2 | 45 | 25 | 19 | 1 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **40** | **18** | **2** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB02 | Bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 16 | 12 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **71** | **1,650** | **484** | **1,118** | **48** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung thực hiện theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội

- Giáo dục Chính trị thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành

- Chương trình môn học Giáo dục Chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Pháp luật thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Tin học thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Giáo dục thể chất thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 09 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Giáo dục quốc phòng và an ninh thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TTBLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Quốc phòng và An ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

- Tiếng Anh thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

- Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

- Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

a) Cuối mỗi học kỳ, nhà trường tổ chức một kỳ thi chính và một kỳ thi phụ để thi kết thúc môn học, mô đun; kỳ thi phụ được tổ chức cho người học chưa dự thi kết thúc môn học, mô-đun hoặc có môn học, mô-đun có điểm chưa đạt yêu cầu ở kỳ thi chính; ngoài ra, nhà trường có thể tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi. Đối với một số ngành, nghề đặc thù hoặc tùy thuộc vào tình hình thực tế của một số cơ sở đào tạo cách xa cơ sở chính nhà trường có thể tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun ngay sau khi giảng dạy xong môn học, mô-đun;

b) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

c) Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi đối với hình thức thi vấn đáp từ 10 đến 20 phút/người học; thời gian làm bài thi đối với hình thức thi trắc nghiệm từ 45 đến 90 phút; thời gian làm bài thi đối với hình thức thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa một hoặc nhiều các hình thức trên có thời gian thực hiện từ 2-8 giờ/người học;

d) Khoa chuyên môn có trách nhiệm: Xây dựng và thông báo lịch thi của kỳ thi chính trước kỳ thi ít nhất 4 tuần theo thời gian của tiến độ đào tạo; lịch thi của kỳ thi phụ phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 1 tuần, chậm nhất là tuần đầu của học kỳ tiếp theo hoặc trong học kỳ của học kỳ cuối theo tiến độ đào tạo. Trong kỳ thi, từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

đ) Thời gian dành cho ôn thi mỗi môn học, mô-đun được thực hiện trong phạm vi giờ dạy được phân bổ theo chương trình đào tạo đã được duyệt: Thời gian ôn thi được khuyến khích thực hiện theo tỷ lệ thuận với số giờ của môn học, mô-đun đó và bảo đảm ít nhất là 1/2 ngày ôn thi cho 15 giờ học lý thuyết trên lớp, 30 giờ học thực hành, thực tập nhưng không quá 3 ngày/1 môn thi; tất cả các môn học, mô-đun Khoa chuyên môn phải bố trí nhà giáo hướng dẫn ôn thi đảm bảo 1 tín chỉ hướng dẫn ôn thi không qúa 1 giờ đối với môn học lý thuyết và 2 giờ đối với các môn học, mô-đun thực hành, thực tập; đề cương ôn thi phải được công bố cho người học ngay khi bắt đầu tổ chức ôn thi;

e) Danh sách người học đủ điều kiện dự thi, không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý dophải được công bố công khai trước ngày thi môn học, mô-đun ít nhất 05 ngày làm việc; danh sách phòng thi, địa điểm thi phải được công khai trước ngày thi kết thúc môn học, mô-đun từ 1-2 ngày làm việc;

g) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai nhà giáo coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; người học dự thi phải được bố trí theo số báo danh; Khoa chuyên môn trình Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác; bài thi, văn bản liên quan và kết quả thi được lưu trữ tại Khoa chuyên môn; nộp danh sách người học và bảng điểm tổng kết môn học, mô-đun về Phòng Đào tạo để thực hiện quản lý đào tạo, kiểm tra;

h) Bảo đảm tất cả những người tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi; tất cả các phiên họp liên quan đến kỳ thi, việc bốc thăm đề thi, bàn giao đề thi, bài thi, điểm thi phải được ghi lại bằng biên bản;

i) Hình thức thi, thời gian làm bài, điều kiện thi kết thúc môn học, mô-đun phải được quy định trong chương trình môn học, mô đun.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện theo quy định tại Điều 25, Quyết định số 576/QĐ-CĐQN ngày 24/9/2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam về ban hành Quy chế đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

b) Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Trung cấp, nghề May thời trang và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

c) Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học.

d) Hội đồng xét điều kiện tốt nghiệp đối với người học và đề nghị Hiệu trưởng nhà trường công nhận tốt nghiệp cho người học theo quy định hiện hành.

đ) Căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp của Hội đồng xét công nhận tốt nghiệp nhà trường, Hiệu trưởng nhà trường ban hành Quyết định công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trình độ Trung cấp, nghề May thời trang

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

###### **HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS.TS. Vũ Thị Phương Anh**

**17. NGÀNH, NGHỀ XÂY DỰNG DÂN DỤNG VÀ CÔNG NGHIỆP**

**17.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 01 , diện tích: 52m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 1 , diện tích: 500m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Cột chống kẽm 4m | Cái | 30 |  |
| 2 | Dàn thép thi công | Chiếc | 20 |  |
| 3 | Mâm giàn giáo kẽm | Cái | 20 |  |
| 4 | Ván khuôn định hình | Tấm | 50 |  |
| 5 | Máy uốn sắt vòng Kunwoo; Model: KRB – 32 | Máy | 1 |  |
| 6 | Máy khoan từ Magtron MB100 | Máy | 1 |  |
| 7 | Máy cắt bê tông | Máy | 1 |  |
| 8 | Máy trộn bê tông chạy điện | Máy | 1 |  |
| 9 | Máy trộn bê tông chạy dầu diezen | Máy | 1 |  |
| 10 | Máy đầm bàn chạy điện 1 pha ZW - 5 | Máy | 1 |  |
| 11 | Máy đầm dùi chạy điện 2 pha DZN - 50 | Máy | 1 |  |
| 12 | Máy đầm dùi chạy điện 1 pha 1.38 KW | Máy | 1 |  |
| 13 | Máy đầm bàn 600Kg, động cơ 4.0 Hp honda | Máy | 2 |  |
| 14 | Máy hàn 3 pha | Máy | 1 |  |
| 15 | Máy hàn xách tay | Máy | 1 |  |
| 16 | Máy mài Hitachi 1.2 T đường kính đá maig 125mm công suất 750W | Máy | 1 |  |
| 17 | Máy cắt thép 2HP đường kính dao cắt 400mm | Máy | 1 |  |
| 18 | Máy cắt thép 2HP đường kính dao cắt 350mm | Máy | 1 |  |
| 19 | Máy dũi sắt công suất 1HP | Máy | 1 |  |
| 20 | Máy bơm nước dàn trãi | Máy | 1 |  |
| 21 | Máy kéo, nén, uốn vạn năng | Máy | 1 |  |
| 22 | Bơm kiểm tra áp lực | Máy | 1 |  |
| 23 | Máy vận thăng | Máy | 1 |  |
| 24 | Khoan bê tông chuyên dụng | Máy | 1 |  |
| 25 | Máy ren ống chạy điện | Máy | 1 |  |
| 26 | Bàn ren ống thủ công | Cái | 1 |  |
| 27 | Eto | Cái | 1 |  |
| 28 | Mỏ lếch các loại 150;200;250;310;375mm | Chiếc | 5 |  |
| 29 | Dao cắt thủ công | Cái | 1 |  |
| 30 | Cưa sắt | Cái | 1 |  |
| 31 | Balăng xích 0.5 tấn | Cái | 1 |  |
| 32 | Kích thủy lực 1.5 tấn + 2 tiếp | Cái | 1 |  |
| 33 | Clê xích lắp ống | Cái | 1 |  |
| 34 | Bộ dụng cụ gia công ống 12 chi tiết | Bộ | 1 |  |
| 35 | Bộ dụng cụ dùng chung | Bộ | 1 |  |
| 36 | Giá dụng cụ, sắt sơn tĩnh điện | Cái | 1 |  |
| 37 | Dây cáp | Dây | 1 |  |
| 38 | Mô hình nguyên lý hệ thống bơm nước | Cái | 1 |  |
| 39 | Thước kẹp | Cái | 1 |  |
| 40 | Thước Palme | Cái | 1 |  |
| 41 | Máy trộn bê tông Villata(220) | Máy | 1 |  |
| 42 | Máy cắt sắt TQ | Máy | 1 |  |
| 43 | Máy uốn sắt TQ (GW40) | Máy | 1 |  |
| 44 | Pa lăng xíc lắc tay BULL LEVER | Cái | 1 |  |
| 45 | Máy đầm đất hiệu Tacom | Máy | 1 |  |
| 46 | Pa lăng xích lắc tay ELEPHANT | Cái | 1 |  |
| 47 | Giàn giáo xây dựng (12K,72G,14C) | Cái | 1 |  |
| 48 | Máy đầm dùi EXen | Máy | 2 |  |
| 49 | Máy đầm bàn Tacom | Máy | 2 |  |
| 50 | Máy cắt bê tông TACOM | Máy | 1 |  |
| 51 | Lưỡi cắt bê tông FUJI - O350 | Chiếc | 1 |  |
| 52 | Máy mài sàn - Toàn phong | Máy | 1 |  |
| 53 | Máy khoan bê tông KEYANG (vặn vít tôn) | Máy | 2 |  |
| 54 | Búa đục bê tông - Keyang | Máy | 1 |  |
| 55 | Sàng cát tiêu chuẩn D200 mm – TQ | Cái | 9 |  |
| 56 | Bộ sàng đất đường kính 200 mm | Bộ | 8 |  |
| 57 | Bộ sàng đá đường kính 200 mm | Bộ | 12 |  |
| 58 | Bộ sàng cấp phốiđường kính 200 mm | Bộ | 8 |  |
| 59 | Bộ sàng cốt liệu BTN đường kính D200mm | Bộ | 14 |  |
| 60 | Bộ sàng đường kính D300mm | Bộ | 40 |  |
| 61 | Lỗ sàng TCVN 80mm: mạ kẽm – T.TCHECH | Cái | 2 |  |
| 62 | Lỗ sàng TCVN 90mm: mạ kẽm – T.TCHECH | Cái | 2 |  |
| 63 | Lỗ sàng TCVN 100mm: mạ kẽm – T.TCHECH | Cái | 2 |  |
| 64 | Lỗ sàng TCVN 110mm: mạ kẽm – T.TCHECH | Cái | 2 |  |
| 65 | Súng bắn bê tông | Cái | 1 |  |
| 66 | Máy khuấy chạy điện siêu tốc 10.000V/ph | Máy | 1 |  |
| 67 | Tỷ trọng kế 0,0995 – 1,030 – G7 | Cái | 2 |  |
| 68 | Tỷ trọng kế 0 – 60 – G7 | Cái | 2 |  |
| 69 | Tỷ trọng kế 0,0995 – 1,030 | Cái | 2 |  |
| 70 | Tỷ trọng kế 0 – 60 | Cái | 2 |  |
| 71 | Mấy sàng dùng cho tiêu chuẩn D200mm: | Cái | 1 |  |
| 72 | Mấy sàng dùng cho tiêu chuẩn D300mm: | Cái | 1 |  |
| 73 | Bàn chải dùng cho màng mịn | Cái | 2 |  |
| 74 | Bàn chải dùng cho màng thô | Cái | 2 |  |
| 75 | Bàn chải đồng – T.TCHECH | Cái | 2 |  |
| 76 | Bộ chia mẫu ½” – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 77 | Bộ chia mẫu 1” – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 78 | Bộ chia mẫu 2” – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 79 | Bộ dao vòng lấy mẫu đất kèm lưỡi dao – T.TCHECH | Bộ | 3 |  |
| 80 | Phểu rót cát hiện trường | Cái | 5 |  |
| 81 | Dao vòng 200cm3 | Cái | 20 |  |
| 82 | Chụp dao vòng 200cm3 | Cái | 2 |  |
| 83 | Dụng cụ thí nghiệm cố đầm tiêu chuẩn | Cái | 1 |  |
| 84 | Dụng cụ xác định hệ số, thấm của cát | Cái | 1 |  |
| 85 | Bộ cần Benkeman: Kiểu dáng Châu Âu: Tỉ lệ 2:1 | Bộ | 2 |  |
| 86 | Bộ dụng cụ đo độ nhám mặ đường PP rắt cát – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 87 | Cát chuẩn | Kg | 20 |  |
| 88 | Mô hình dụng cụ nén lún | Chiếc | 1 |  |
| 89 | Mô hình thí nghiệm nón xuyên tiêu chuẩn | Chiếc | 1 |  |
| 90 | Thước phẳng | Cái | 2 |  |
| 91 | Bộ xuyên tĩnh - T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 92 | Bộ xuyên tiêu chuẩn SPT – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |
| 93 | Bộ thí nghiệm xuyên động DCP hiện trường – T.TCHECH | Bộ | 2 |  |

**17.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Đỗ Ngọc Linh | ThS Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Autocad; Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
| 2 | Lê Hữu Hùng | ThS Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UDCNTTCB | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Xây gạch; Trát, láng, lát, ốp; Gia công lắp dựng ván khuôn, giàn giáo; Bạ mát trít sơn vôi |
| 3 | Phan Thanh Linh | KS XD DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A |  | Đọc bản vẽ; Đào móng; |
| 4 | Trần Kha Huy | Ths XD công trình DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UD trình độ B | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Vận hành máy xây dựng; Gia công, lắp dựng cốt thép; Trộn đổ đầm bê tông; Thực tập tốt nghiệp |
| 5 | Lê Đức Minh | Th.S Công trình thủy | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | An toàn lao động; Vật liệu xây dựng; Dự toán xây dựng cơ bản |
| 6 | Trịnh Huy Thành | Th.S - KTS | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Nguyên lý kiến trúc dân dụng |
| 7 | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục  KS XD DD&CN | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | An toàn lao động; Vật liệu xây dựng; Dự toán xây dựng cơ bản |
| 8 | Phạm Hồng Sơn | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 9 | Nguyễn Thị Thủy | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 10 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học  Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 11 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | NVSP  Đại học |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 12 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | ThS Luật học | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 13 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục thể chất |
| 14 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục QP và AN |
| 15 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | CCSP dạy nghề; NVSP Đại học; CCSP bậc 1. |  | UDCNTTCB |  | Tin học |
| 16 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Tiếng Anh 1 |
| 17 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh 2 |
| 18 | Phạm Hải Anh | ThS. Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Tiếng Anh B | Tin học B |  | - Kỹ năng mềm |
| 19 | Phạm Thi Lan | ThS. Quản lý giáo dục, Cử nhân tiếng Anh | NVSP Đại học |  | Tiếng Trung quốc B, Tiếng Pháp C | ƯDCNTT Cơ ban, Kỹ thuật viên tin học | Kỹ năng mềm,Tiếng Anh |

**17.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 674/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành:** | **XÂY DỰNG DÂN DỤNG VÀ CÔNG NGHIỆP** |
| **Mã ngành:** | 5580202 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính qui |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo kỹ thuật viên Xây dựng dân dụng & công nghiệp có phẩm chất chính trị, có kiến thức và kỹ năng chuyên môn vững chắc để đáp ứng được các yêu cầu nhân lực cho ngành xây dựng; có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các qui định tại nơi làm việc, có sức khoẻ nhằm tạo điều kiện cho người lao động; có khả năng tìm việc làm hoặc tự tạo việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên, đáp ứng yêu cầu phát triển ngành xây dựng.

sau khi tốt nghiệp, người học đạt bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện được các công việc liên quan đến xây dựng dân dụng và công nghiệp tại các công ty xây dựng; hoặc có khả năng tự tổ chức thi công xây dựng.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Về kiến thức*

* Trình bày được các khái niệm, tiêu chuẩn trong vẽ kỹ thuật xây dựng;
* Trình bày được các quy định của bản vẽ thiết kế công trình xây dựng và phương pháp đọc một bản vẽ thiết kế;
* Nêu được phương pháp, nguyên tắc, dấu hiệu nhận biết các loại vật liệu xây dựng;
* Trình bày được phương pháp tính toán khối lượng, vật liệu, nhân công và dự toán kinh phí cho các công việc được giao;
* Trình bày được các nội dung cơ bản về kỹ thuật thi công đất, kỹ thuật xây, kỹ thuật hoàn thiện, kỹ thuật thi công cốp pha giàn giáo, kỹ thuật thi công cốt thép, kỹ thuật thi công bê tông;

- Trình bày được các nội dung cơ bản về an toàn lao động và vệ sinh môi trường;

* Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

- Đọc và phát hiện được các lỗi thông thường trong của bản vẽ kỹ thuật, thi công xây dựng;

- Lựa chọn được vật liệu, phương tiện,... theo quy chuẩn công nghệ xây dựng;

- Sử dụng thành thạo các loại máy, dụng cụ và một số thiết bị chuyên dùng trong nghề xây dựng;

- Làm được các công việc của nghề kỹ thuật xây dựng như: đào móng, xây gạch, trát, lát, láng, ốp, gia công, lắp dựng và tháo dỡ cốp pha, giàn giáo, gia công lắp đặt cốt thép, trộn đổ đầm bê tông, bạ mát tít, sơn vôi , và một số công việc khác: lắp đặt mạng điện sinh hoạt, lắp đặt đường ống cấp, thoát nước trong nhà theo yêu cầu kỹ thuật;

- Tính toán được khối lượng, vật liệu, nhân công và dự toán kinh phí cho các công việc được giao;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng tin trong công nghệ thông công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Thực hiện độc lập hoặc làm việc theo nhóm để giải quyết công việc của nghề trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ như: thi công đất, xây, hoàn thiện, thi công cốt thép, thi công cốp pha - giàn giáo, thi công bê tông khi được phân công;

- Hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ như: thi công đất, xây, hoàn thiện, thi công cốt thép, thi công cốp pha - giàn giáo, thi công bê tông khi được phân công;

- Có đạo đức nghề nghiệp, trung thực, thẳng thắn.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc ở các vị trí:

- Kỹ thuật viên xây dựng công nghiệp và dân dụng tại các đơn vị xây dựng, ban quản lý dự án các công trình xây dựng thuộc các công ty xây dựng, công ty tư vấn xây dựng, các cơ quan quản lý xây dựng và các cơ sở đào tạo ngành xây dựng. Đồng thời với những kiến thức và kỹ năng đã được trang bị người học có đủ điều kiện để tham gia các lớp học nâng cao trình độ ngành Xây dựng công nghiệp và dân dụng.

- Tự tổ chức tổ, nhóm thợ hoặc tự cá nhân tham gia trực tiếp các công việc thuộc lĩnh vực xây dựng và khởi tạo doanh nghiệp.

- Người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm: Thi công đất; Xây; Hoàn thiện; Thi công cốt thép; Thi công cốp pha - giàn giáo; Thi công bê tông.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học:**

- Số lượng môn học, mô đun : 24

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học : 59 tín chỉ (1.425 giờ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương : 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ : 1.170 giờ

- Khối lượng lý thuyết : 397 giờ

- Thực hành, thực tập, bài tập, thảo luận : 968 giờ

- Kiểm tra : 60 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian đào tạo (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/  thực tập/  thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MH 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **41** | **1110** | **268** | **798** | **44** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***6*** | ***120*** | ***88*** | ***26*** | ***6*** |
| MĐEXD07 | Đọc bản vẽ | 2 | 45 | 30 | 13 | 2 |
| MHEXD08 | An toàn lao động | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| MHEXD09 | Vật liệu xây dựng | 2 | 45 | 30 | 13 | 2 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***35*** | ***945*** | ***165*** | ***744*** | ***36*** |
| MĐEXD13 | Vận hành máy xây dựng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD14 | Xây gạch | 4 | 90 | 15 | 71 | 4 |
| MĐEXD15 | Trát, láng, lát, ốp | 4 | 90 | 15 | 71 | 4 |
| MĐEXD16 | Gia công lắp dựng ván khuôn, giàn giáo | 4 | 105 | 15 | 85 | 5 |
| MĐEXD17 | Gia công, lắp dựng cốt thép | 4 | 105 | 15 | 85 | 5 |
| MĐEXD18 | Trộn đổ đầm bê tông | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD19 | Autocad | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD20 | Bạ mát trít sơn vôi | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD21 | Đào Móng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD25 | Dự toán xây dựng cơ bản | 3 | 60 | 30 | 27 | 3 |
| MĐTDC35 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 0 | 265 | 5 |
| ***II.3*** | ***Môn học, mô đun tự chọn*** | ***2*** | ***45*** | ***15*** | ***28*** | ***2*** |
| *(chọn 1 trong 5 MH/MĐ)* |
| MĐEXD27 | Lắp đặt đường ống cấp nước trong nhà | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEXD28 | Lắp đặt mạng điện sinh hoạt | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHEXD29 | Nguyên lý kiến trúc dân dụng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTDC33 | Lắp đặt đường ống thoát nước khu vệ sinh | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTDC34 | Xây đá | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | ***4*** | ***60*** | ***35*** | ***22*** | ***3*** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| **Tổng cộng** | | **59** | **1425** | **397** | **968** | **60** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**18. NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CƠ KHÍ**

**18.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích: 104 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 04 , diện tích: 2.000 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Máy tiện prince | Máy | 1 |  |
| 2 | Máy phay vạn năng TUS- 3VS | Máy | 1 |  |
| 3 | Đầu chia độ máy phay | Cái | 1 |  |
| 4 | Máy tiện ren vít vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 5 | Quạt điện công nghiệp | Cái | 1 |  |
| 6 | Máy tiện vạn năng T370( hải phòng ) | Máy | 2 |  |
| 7 | Máy phay ngang vạn năng PBM H250 | Máy | 1 |  |
| 8 | Máy tiện vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 9 | Máy bào ngang :Model: B665 | Máy | 1 |  |
| 10 | Máy mài đa năng (làm đồ dùng dạy học) | Máy | 1 |  |
| 11 | Máy tiện CNC BMT 2140 + nâng cấp 2015 | Máy | 1 |  |
| 12 | Máy khoan (Đài loan) | Máy | 1 |  |
| 13 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (Việt Nam) | Máy | 1 |  |
| 14 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 15 | Bộ gá kẹp dao của máy phay ngang vạn năng | Bộ | 1 |  |
| 16 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 17 | Máy phay điều khiển tự động cnc | Máy | 1 |  |
| 18 | Model: GS-30 NV ; E tô kẹp | Cái | 1 |  |
| 19 | Máy tiện vạn năng | Máy | 1 |  |
| 20 | Máy mài tròn vạn năng | Máy | 1 |  |
| 21 | Máy mài mặt phẳng | Máy | 1 |  |
| 22 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 23 | Đầu chia độ vạn năng BS-2: | Cái | 1 |  |
| 24 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-4 (4’’) | Cái | 1 |  |
| 25 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-5 (5’’) | Cái | 1 |  |
| 26 | - Trục dao ngang 16mm | Cái | 1 |  |
| 27 | - Trục dao ngang 19 mm | Cái | 1 |  |
| 28 | - Trục dao ngang 22 mm | Cái | 1 |  |
| 29 | - Trục dao ngang 27 mm | Cái | 1 |  |
| 30 | Bộ đế dao ISO40 với chấu kẹp 3-20mm; | Bộ | 1 |  |
| 31 | Máy gia công rãnh then chính xác (máy xọc) | Máy | 1 |  |
| 32 | Xe nâng chuyển thiết bị tự chế | Chiếc | 1 |  |
| 33 | Mô hình phay rãnh xoắn ,bánh răng xoắn thiết bị dạy nghề | Cái | 1 |  |
| 34 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 35 | Máy chiếu; - Hãng sản xuất: Casio | Máy | 1 |  |
| 36 | Máy tiện vạn năng: Hãng sản xuất: GOMT | Máy | 1 |  |
| 37 | Máy mài dụng cụ cắt (máy mài đa năng) | Máy | 1 |  |
| 38 | Máy khoan bàn Hồng Ký | Máy | 2 |  |
| 39 | Máy mài cầm tay | Máy | 4 |  |
| 40 | Máy mài bàn 300mm | Máy | 2 |  |
| 41 | Máy cắt Plasma | Máy | 1 |  |
| 42 | Máy cưa đĩa cầm tay | Máy | 1 |  |
| 43 | Thước cặp cơ khí Insize, 0-300mm, 1205-3002S... | Cái | 2 |  |
| 44 | Thước cặp cơ khí INSIZE , 1205-2003S, 0-200mm | Cái | 2 |  |
| 45 | Máy nén khí 1 HP | Máy | 1 |  |
| 46 | Bạn nguội (Mỗi bàn có 2 Ê tô) | Cái | 6 |  |
| 47 | Kệ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |
| 48 | Máy gấp mép tôn | Máy | 1 |  |
| 49 | Máy cắt tôn đạp chân | Máy | 1 |  |
| 50 | Máy viền chỉ | Máy | 1 |  |
| 51 | Máy hàn TIG | Máy | 1 |  |
| 52 | Máy hàn MAG | Máy | 1 |  |
| 53 | Máy hàn điện xoay chiều | Máy | 3 |  |
| 54 | Bộ đe gò ( có 1 đe heo) | Bộ | 2 |  |
| 55 | Máy hàn điện Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 56 | Bộ đe gò (1 bộ = 12 đe) | Bộ | 2 |  |
| 57 | Máy hàn Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 58 | Máy khoan bàn | Máy | 1 |  |
| 59 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 60 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (VN) | Máy | 2 |  |
| 61 | Máy cắt Plasma: SUPERPLASMA 62/2 | Máy | 1 |  |
| 62 | Máy hàn 250A-Tiến Đạt-Việt Nam | Máy | 10 |  |
| 63 | Máy khoan hàn HN | Máy | 1 |  |
| 64 | Tủ sắt gia công | Cái | 1 |  |
| 65 | Máy hàn Mig (MAG)- MASTERMIG 300 | Máy | 2 |  |
| 66 | Han TIG - Model : DC TIG ARC 350 | Máy | 3 |  |
| 67 | Máy hàn Điểm; Model: PCP 18 | Máy | 1 |  |
| 68 | Máy uốn ống : Hãng Mingfeng | Máy | 1 |  |
| 69 | Vách ngăn khung hàn | Cái | 10 |  |
| 70 | Xe đẩy bình gió đá | Chiếc | 3 |  |
| 71 | Tủ sắt 4 ngắn | Cái | 2 |  |
| 72 | Máy siêu âm mối hàn (Có đầy đủ : bộ điều chỉnh; Cáp kết nối ; 12 đầu dò &tài liệuHD) | Máy | 1 |  |
| 73 | Máy hàn tiếp xúc đường ( Hàn lăn )đầu xoay: | Máy | 1 |  |
| 74 | Máy cắt con rùa: | Máy | 1 |  |
| 75 | Bình Axêtylen ( Bình C2H2) | Bình | 4 |  |
| 76 | Máy hàn hồ quang tay một chiều: | Máy | 8 |  |
| 77 | Máy hàn điểm cầm tay; MINI-SPOT; Nhật Bản | Máy | 1 |  |
| 78 | Máy hàn tiếp xúc giáp mối:HãngSX:Hồng ký/Hàn Việt | Máy | 1 |  |
| 79 | Bàn máp: SX: Nhà máy cơ khí Giải phóng | Cái | 3 |  |
| 80 | Kính hiển vi: SX: Mittutoyo | Cái | 1 |  |
| 81 | Thiết bị cắt bằng ôxy và khí cháy: Cenco | Cái | 2 |  |
| 82 | Máy thử độ cứng | Máy | 1 |  |
| 83 | Máy đo độ nhám | Máy | 1 |  |
| 84 | Máy hàn hồ quang tay xoay chiều: | Máy | 8 |  |
| 85 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 86 | Máy hàn TIG AC/ DC; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản | Máy | 3 |  |
| 87 | Máy khoan cầm tay: Hãng sản xuất: BOSCH ; Model: GSB 16 RE | Máy | 3 |  |
| 88 | Máy mài cầm tay; Hãng sản xuất: MAKITA; Model: 9500NB 100mm | Máy | 6 |  |
| 89 | Máy mài 2 đá ; Hãng sản xuất: An Hoà; Model: GR- 400 | Máy | 3 |  |
| 90 | Máy hàn MIG/MAG; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản   - Được sản xuất tại nhà máy thứ 2 Panasonic tại Trung Quốc | Máy | 3 |  |
| 91 | Máy hàn tự động hồ quang chìm | Máy | 1 |  |
| 92 | Ro bot hàn (thiết bị tự làm) | Cái | 1 |  |
| 93 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| 94 | Tủ trưng bày bằng kính | Cái | 1 |  |
| 95 | máy khoan bàn SD1720 | Máy | 1 |  |
| 96 | Đe heo 70kg | Cái | 2 |  |
| 97 | Máy ép trục vít | Máy | 1 |  |
| 98 | Quạt chân đứng CN | Cái | 2 |  |

**18.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Trịnh Hùng | Ths Chế tạo máy | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh B1 | UDCNTTCB |  | Tiện mặt trụ trong ; Tiện mặt trụ ngoài; Phay - bào cơ bản; |
| 2 | Đỗ Viết Long | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  C | UD trình độ B | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật; Kỹ thuật nguội; Tiện côn, Tiện ren |
| 3 | Phùng Đăng Hoàng | Kỹ sư CNKT cơ khí | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Vật liệu cơ khí; Hàn TIG, MIG/MAG; |
| 4 | Nguyễn Quý Cường | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ B |  | Hàn hồ quang tay cơ bản; Chế tạo phôi; Hàn khí; Thực tập tốt nghiệp |
| 5 | Đỗ Ngọc Linh | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
| 6 | Lê Hữu Hùng | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UDCNTTCB | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Cơ Kỹ thuật |
| 7 | Phan Thanh Linh | KS XD DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A |  | Vẽ kỹ thuật cơ khí |
| 8 | Trần Kha Huy | Ths XD công trình DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UD trình độ B | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp |
| 7 | Phạm Hồng Sơn | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 8 | Nguyễn Thị Thủy | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 9 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học  Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 10 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | NVSP  Đại học |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 11 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | ThS Luật học | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 12 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục thể chất |
| 13 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục QP và AN |
| 14 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | CCSP dạy nghề; NVSP Đại học; CCSP bậc 1. |  | UDCNTTCB |  | Tin học |
| 15 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Tiếng Anh |
| 16 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh |
| 17 | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục  KS XD DD&CN | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | Đại học Tiếng Anh | ỨD CNTT cơ bản |  | Kỹ năng mềm |
| 18 | Phạm Thi Lan | ThS. Quản lý giáo dục, Cử nhân tiếng Anh | NVSP Đại học |  | Tiếng Trung quốc B, Tiếng Pháp C | ƯDCNTT Cơ ban, Kỹ thuật viên tin học | Kỹ năng mềm,Tiếng Anh |
| 19 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Kỹ năng mềm |

**18.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập- Tự do- Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 674/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành, nghề : CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CƠ KHÍ**

**Mã ngành, nghề :** 5510201

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp kỹ thuật cơ khí ở trình độ trung cấp; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Kiến thức:*

- Biết được các ký hiệu vật liệu cơ bản: gang, thép, các loại hợp kim...;

- Trình bày được đặc điểm, cấu tạo và nguyên lý làm việc của một số loại máy công cụ: máy tiện vạn năng, máy phay vạn năng ... , máy bào - xọc, máy mài, máy tiện CNC, máy phay CNC,...

- Trình bày được tính chất cơ lý của một số loại vật liệu làm dụng cụ cắt (dao, đá mài, vật liệu gia công kim loại và phi kim loại) và thép làm dao tiện, phay, bào, mũi khoan, mũi doa, đục, giũa...sau khi nhiệt luyện;

- Trình bày được đặc tính của lắp ghép, sai số về hình dáng hình học và vị trí tương quan, độ nhám bề mặt, chuỗi kích thước;

- Trình bày được cấu tạo, nguyên lý làm việc, tính năng kĩ thuật, phạm vi ứng dụng của các dụng cụ đo, cách đo, đọc kích thước và hiệu chỉnh các loại thước cặp, panme, đồng hồ so, thước đo góc vạn năng, đồng hồ đo lỗ...;

- Trình bày được các thông số của phương pháp hàn hồ quang tay;

- Trình bày được các thông số của phương pháp hàn TIG; MIG/MAG;

- Đọc được các ký hiệu của mối ghép hàn;

- Trình bày được đặc tính kỹ thuật, cấu tạo, nguyên lý làm việc, phương pháp sử dụng, bảo quản các dụng cụ (gá, cắt, kiểm tra...) trên một số loại máy công cụ;

- Trình bày được quy trình công nghệ gia công một số chi tiết theo yêu cầu;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Kỹ năng:*

Đạt bậc 4 khung trình độ quốc gia Việt Nam với những kỹ năng cụ thể:

- Chuyển được ký hiệu dung sai thành các kích thước tương ứng để gia công theo yêu cầu; - Sử dụng được các dụng cụ cắt cầm tay như: Đục, giũa các mặt phẳng, khoan lỗ, cắt ren bằng bàn ren, ta rô, cưa tay;

- Sử dụng thành thạo một hoặc nhiều loại máy công cụ như: máy tiện vạn năng, máy phay vạn năng, máy bào - máy xọc, máy mài, máy khoan - máy doa, máy tiện CNC, máy phay CNC;

- Sử dụng được các dụng cụ kiểm tra, dụng cụ đo;

- Mài được một số loại dao tiện, dao phay, dao bào, mũi khoan đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Gia công được một số chi tiết máy định hình trên máy tiện vạn năng, máy phay vạn năng, máy bào - máy xọc, máy mài, máy khoan - máy doa, máy tiện CNC, máy phay CNC theo yêu cầu;

- Hàn được các mối ghép hàn ở các vị trí 1,2,3,4G; 1,2,3,4F bằng phương pháp hàn hồ quang tay.

- Sử dụng thành thạo các kỹ năng hàn Tig; Mig/Mag cơ bản.

- Kiểm tra chất lượng sản phẩm theo đúng quy định;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Năng lực tự chủ, trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần khi làm việc theo nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn;

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

- Người học sau khi tốt nghiệp, đạt trình độ bậc 4 theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề Quốc gia, là người lao động trực tiếp làm các công việc ngành kỹ thuật cơ khí.

- Người học sau khi ra trường có thể làm việc tại các công ty, xí nghiệp hoặc tự mở cơ sở gia công riêng.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 25

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 56 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1125 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 419 giờ; Thực hành, thực tập: 960 giờ, kiểm tra: 61 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ bài tập** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | | **255** | | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Chính trị | 2 | | 30 | | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | | 15 | | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | | 30 | | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục quốc phòng - An ninh | 2 | | 45 | | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | | 45 | | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | | 45 | | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | | 45 | | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **44** | | **1125** | | **290** | **790** | **45** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***12*** | | ***240*** | | ***110*** | ***116*** | ***14*** |
| MHECK 07 | Vẽ kỹ thuật cơ khí | 2 | | 75 | | 15 | 57 | 3 |
| MHECK 08 | Cơ Kỹ thuật | 2 | | 45 | | 15 | 27 | 3 |
| MHECK 09 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật | 2 | | 30 | | 20 | 8 | 2 |
| MHECK 10 | Vật liệu cơ khí | 2 | | 30 | | 20 | 8 | 2 |
| MHECK 11 | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp | 2 | | 30 | | 20 | 8 | 2 |
| MHECK 12 | Kỹ thuật điện | 2 | | 30 | | 20 | 8 | 2 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn*** | ***26*** | | ***825*** | | ***165*** | ***632*** | ***28*** |
| MHTCK 13 | Kỹ thuật nguội | 2 | | 60 | | 30 | 27 | 3 |
| MHTCK 14 | Tiện mặt trụ ngoài | 3 | | 75 | | 30 | 42 | 3 |
| MHTCK 15 | Tiện mặt trụ trong | 2 | | 60 | | 15 | 42 | 3 |
| MHTCK 16 | Tiện côn, Tiện ren | 3 | | 75 | | 15 | 57 | 3 |
| MHTCK 17 | Phay - bào cơ bản | 3 | | 75 | | 15 | 57 | 3 |
| MHTCK 18 | Hàn hồ quang tay cơ bản | 3 | | 90 | | 30 | 57 | 3 |
| MHTCK 19 | Hàn TIG, MIG/MAG | 2 | | 60 | | 15 | 42 | 3 |
| MHTCK 20 | Tiện, phay CNC | 2 | | 60 | | 15 | 42 | 3 |
| MHTCK 21 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | | 270 | | 0 | 266 | 4 |
| **II.3** | **Môn học/môđun tự chọn** | ***2*** | | ***60*** | | ***15*** | ***42*** | ***3*** |
| *( Chọn 1 trong 2 MH/MĐ )* |
| MHTCK 22 | Chế tạo phôi | 2 | | 60 | | 15 | 42 | 3 |
| MHTCK 23 | Hàn khí | 2 | | 60 | | 15 | 42 | 3 |
| **III** | **Môn học/môđun bổ trợ** | **4** | | **60** | | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | | 30 | | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | | 30 | | 15 | 13 | 2 |
| **Tổng cộng** | | **56** | **1440** | | **419** | | **960** | **61** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **Số TT** | **Hoạt động**  **ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**19. NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ HÀN**

**19.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích: 104 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02 , diện tích: 800 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Máy tiện prince | Máy | 1 |  |
| 2 | Máy phay vạn năng TUS- 3VS | Máy | 1 |  |
| 3 | Đầu chia độ máy phay | Cái | 1 |  |
| 4 | Máy tiện ren vít vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 5 | Quạt điện công nghiệp | Cái | 1 |  |
| 6 | Máy tiện vạn năng T370( hải phòng ) | Máy | 2 |  |
| 7 | Máy phay ngang vạn năng PBM H250 | Máy | 1 |  |
| 8 | Máy tiện vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 9 | Máy bào ngang :Model: B665 | Máy | 1 |  |
| 10 | Máy mài đa năng (làm đồ dùng dạy học) | Máy | 1 |  |
| 11 | Máy tiện CNC BMT 2140 + nâng cấp 2015 | Máy | 1 |  |
| 12 | Máy khoan (Đài loan) | Máy | 1 |  |
| 13 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (Việt Nam) | Máy | 1 |  |
| 14 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 15 | Bộ gá kẹp dao của máy phay ngang vạn năng | Bộ | 1 |  |
| 16 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 17 | Máy phay điều khiển tự động cnc | Máy | 1 |  |
| 18 | Model: GS-30 NV ; E tô kẹp | Cái | 1 |  |
| 19 | Máy tiện vạn năng | Máy | 1 |  |
| 20 | Máy mài tròn vạn năng | Máy | 1 |  |
| 21 | Máy mài mặt phẳng | Máy | 1 |  |
| 22 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 23 | Đầu chia độ vạn năng BS-2: | Cái | 1 |  |
| 24 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-4 (4’’) | Cái | 1 |  |
| 25 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-5 (5’’) | Cái | 1 |  |
| 26 | - Trục dao ngang 16mm | Cái | 1 |  |
| 27 | - Trục dao ngang 19 mm | Cái | 1 |  |
| 28 | - Trục dao ngang 22 mm | Cái | 1 |  |
| 29 | - Trục dao ngang 27 mm | Cái | 1 |  |
| 30 | Bộ đế dao ISO40 với chấu kẹp 3-20mm; | Bộ | 1 |  |
| 31 | Máy gia công rãnh then chính xác (máy xọc) | Máy | 1 |  |
| 32 | Xe nâng chuyển thiết bị tự chế | Chiếc | 1 |  |
| 33 | Mô hình phay rãnh xoắn ,bánh răng xoắn thiết bị dạy nghề | Cái | 1 |  |
| 34 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 35 | Máy chiếu; - Hãng sản xuất: Casio | Máy | 1 |  |
| 36 | Máy tiện vạn năng: Hãng sản xuất: GOMT | Máy | 1 |  |
| 37 | Máy mài dụng cụ cắt (máy mài đa năng) | Máy | 1 |  |
| 38 | Máy khoan bàn Hồng Ký | Máy | 2 |  |
| 39 | Máy mài cầm tay | Máy | 4 |  |
| 40 | Máy mài bàn 300mm | Máy | 2 |  |
| 41 | Máy cắt Plasma | Máy | 1 |  |
| 42 | Máy cưa đĩa cầm tay | Máy | 1 |  |
| 43 | Thước cặp cơ khí Insize, 0-300mm, 1205-3002S... | Cái | 2 |  |
| 44 | Thước cặp cơ khí INSIZE , 1205-2003S, 0-200mm | Cái | 2 |  |
| 45 | Máy nén khí 1 HP | Máy | 1 |  |
| 46 | Bạn nguội (Mỗi bàn có 2 Ê tô) | Cái | 6 |  |
| 47 | Kệ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |
| 48 | Máy gấp mép tôn | Máy | 1 |  |
| 49 | Máy cắt tôn đạp chân | Máy | 1 |  |
| 50 | Máy viền chỉ | Máy | 1 |  |
| 51 | Máy hàn TIG | Máy | 1 |  |
| 52 | Máy hàn MAG | Máy | 1 |  |
| 53 | Máy hàn điện xoay chiều | Máy | 3 |  |
| 54 | Bộ đe gò ( có 1 đe heo) | Bộ | 2 |  |
| 55 | Máy hàn điện Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 56 | Bộ đe gò (1 bộ = 12 đe) | Bộ | 2 |  |
| 57 | Máy hàn Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 58 | Máy khoan bàn | Máy | 1 |  |
| 59 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 60 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (VN) | Máy | 2 |  |
| 61 | Máy cắt Plasma: SUPERPLASMA 62/2 | Máy | 1 |  |
| 62 | Máy hàn 250A-Tiến Đạt-Việt Nam | Máy | 10 |  |
| 63 | Máy khoan hàn HN | Máy | 1 |  |
| 64 | Tủ sắt gia công | Cái | 1 |  |
| 65 | Máy hàn Mig (MAG)- MASTERMIG 300 | Máy | 2 |  |
| 66 | Han TIG - Model : DC TIG ARC 350 | Máy | 3 |  |
| 67 | Máy hàn Điểm; Model: PCP 18 | Máy | 1 |  |
| 68 | Máy uốn ống : Hãng Mingfeng | Máy | 1 |  |
| 69 | Vách ngăn khung hàn | Cái | 10 |  |
| 70 | Xe đẩy bình gió đá | Chiếc | 3 |  |
| 71 | Tủ sắt 4 ngắn | Cái | 2 |  |
| 72 | Máy siêu âm mối hàn (Có đầy đủ : bộ điều chỉnh; Cáp kết nối ; 12 đầu dò &tài liệuHD) | Máy | 1 |  |
| 73 | Máy hàn tiếp xúc đường ( Hàn lăn )đầu xoay: | Máy | 1 |  |
| 74 | Máy cắt con rùa: | Máy | 1 |  |
| 75 | Bình Axêtylen ( Bình C2H2) | Bình | 4 |  |
| 76 | Máy hàn hồ quang tay một chiều: | Máy | 8 |  |
| 77 | Máy hàn điểm cầm tay; MINI-SPOT; Nhật Bản | Máy | 1 |  |
| 78 | Máy hàn tiếp xúc giáp mối:HãngSX:Hồng ký/Hàn Việt | Máy | 1 |  |
| 79 | Bàn máp: SX: Nhà máy cơ khí Giải phóng | Cái | 3 |  |
| 80 | Kính hiển vi: SX: Mittutoyo | Cái | 1 |  |
| 81 | Thiết bị cắt bằng ôxy và khí cháy: Cenco | Cái | 2 |  |
| 82 | Máy thử độ cứng | Máy | 1 |  |
| 83 | Máy đo độ nhám | Máy | 1 |  |
| 84 | Máy hàn hồ quang tay xoay chiều: | Máy | 8 |  |
| 85 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 86 | Máy hàn TIG AC/ DC; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản | Máy | 3 |  |
| 87 | Máy khoan cầm tay: Hãng sản xuất: BOSCH ; Model: GSB 16 RE | Máy | 3 |  |
| 88 | Máy mài cầm tay; Hãng sản xuất: MAKITA; Model: 9500NB 100mm | Máy | 6 |  |
| 89 | Máy mài 2 đá ; Hãng sản xuất: An Hoà; Model: GR- 400 | Máy | 3 |  |
| 90 | Máy hàn MIG/MAG; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản   - Được sản xuất tại nhà máy thứ 2 Panasonic tại Trung Quốc | Máy | 3 |  |
| 91 | Máy hàn tự động hồ quang chìm | Máy | 1 |  |
| 92 | Ro bot hàn (thiết bị tự làm) | Cái | 1 |  |
| 93 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| 94 | Tủ trưng bày bằng kính | Cái | 1 |  |
| 95 | máy khoan bàn SD1720 | Máy | 1 |  |
| 96 | Đe heo 70kg | Cái | 2 |  |
| 97 | Máy ép trục vít | Máy | 1 |  |
| 98 | Quạt chân đứng CN | Cái | 2 |  |

**19.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Trịnh Hùng | Ths Chế tạo máy | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh B1 | UDCNTTCB |  | Hàn khí; Hàn hồ quang tay cơ bản; |
| 2 | Đỗ Viết Long | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  C | UD trình độ B | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Vật liệu cơ khí ; Hàn tiếp xúc; Hàn hồ quang tay nâng cao; |
| 3 | Phùng Đăng Hoàng | Kỹ sư CNKT cơ khí | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật ; Chế tạo phôi hàn ; Kỹ thuật Nguội; Thực tập tốt nghiệp |
| 4 | Nguyễn Quý Cường | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ B |  | Hàn TIG, MIG/MAG; Kết cấu hàn; Kiểm tra chất lượng hàn |
| 5 | Đỗ Ngọc Linh | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
| 6 | Lê Hữu Hùng | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UDCNTTCB | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Cơ Kỹ thuật |
| 7 | Phan Thanh Linh | KS XD DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A |  | Vẽ kỹ thuật cơ khí |
| 8 | Trần Kha Huy | Ths XD công trình DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UD trình độ B | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp |
| 7 | Phạm Hồng Sơn | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 8 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | ThS Luật học | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 9 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục thể chất |
| 10 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục QP và AN |
| 11 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | CCSP dạy nghề; NVSP Đại học; CCSP bậc 1. |  | UDCNTTCB |  | Tin học |
| 12 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Tiếng Anh 1 |
| 13 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh 2 |
| 14 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Kỹ năng mềm |

**19.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 674/QĐ-CĐCN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành, nghề : CÔNG NGHỆ HÀN**

**Mã ngành, nghề :** 5510217

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp về công nghệ hàn ở trình độ trung cấp; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Kiến thức:*

- Trình bày được các phương pháp gia công, chế tạo phôi hàn;

- Trình bày được phạm vi ứng dụng của các phương pháp hàn: SMAW, GMAW, TAW;

- Trình bày được nguyên lý, cấu tạo và vận hành thiết bị hàn SMAW, GMAW, GTAW;

- Mô tả được phương pháp tính chế độ hàn và cách chọn chế độ hàn hợp lý;

- Nhận biết được các ký hiệu mối hàn, phương pháp hàn trên bản vẽ kỹ thuật;

- Trình bày và giải thích được quy trình hàn, chọn được vật liệu hàn, áp dụng vào thực tế của sản xuất;

- Mô tả được quy trình kiểm tra ngoại dạng mối hàn theo tiêu chuẩn quốc tế AWS, ISO;

- Giải thích được các ký hiệu vật liệu hàn, vật liệu cơ bản;

- Mô tả được các kiến thức cơ bản về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả;

- Trình bày được nguyên nhân và biện pháp phòng tránh khuyết tật của mối hàn;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về an toàn phòng cháy, chống nổ và cấp cứu người khi bị tai nạn xẩy ra;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Kỹ năng:*

Đạt bậc 4 khung trình độ quốc gia Việt Nam với những kỹ năng cụ thể:

- Đọc được các ký hiệu vật liệu hàn, ký hiệu mối hàn, vị trí hàn trong các bản vẽ;

- Chế tạo được phôi hàn theo yêu cầu kỹ thuật của bản vẽ bằng mỏ cắt khí bằng tay, máy cắt khí con rùa;

- Gá lắp được các kết cấu hàn theo các vị trí khác nhau theo yêu cấu kỹ thuật;

- Đấu nối, vận hành, điều chỉnh được chế độ hàn trên các thiết bị hàn SMAW, GMAW, GTAW;

- Hàn được các mối hàn bằng phương pháp hàn SMAW từ kết cấu đơn giản đến phức tạp các thép các bon thường, mối hàn đạt chất lượng theo yêu cầu kỹ thuật của bản vẽ;

- Hàn được các mối hàn GMAW các vị trí hàn từ 1F - 3F và từ 1G - 3G đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;

- Hàn được các mối hàn bằng phương pháp hàn GTAW cơ bản;

- Sửa chữa được một số mối hàn bị sai hỏng, xác định được nguyên nhân và biện pháp khắc phục đề phòng;

- Bảo dưỡng được thiết bị, dụng cụ và phòng chống cháy nổ của nghề hàn;

- Tổ chức thực hiện được các biện pháp an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp, phòng chống cháy nổ;

- Xử lý được tình huống sơ cứu người bị nạn tại các công trình thi công;

- Áp dụng được những biện pháp bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3.Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và chịu trách nhiệm một phần đối với nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát những thợ bậc thấp hơn thực hiện công việc đã định sẵn theo sự phân công;

- Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp nhằm tạo điều kiện sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn;

- Đánh giá hoạt động của cá nhân và một phần kết quả thực hiện của nhóm.

**1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Hàn kết cấu;

- Hàn ống công nghệ;

- Hàn hơi.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 57 Tín chỉ/1400 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ: 1145 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 375 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 969giờ

- Kiểm tra: 56 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ thảo luận** | | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | | **255** | **94** | **148** | | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | | 30 | 15 | 13 | | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | | 15 | 9 | 5 | | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | | 30 | 4 | 24 | | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | | 45 | 21 | 21 | | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | | 45 | 15 | 29 | | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | | 45 | 15 | 28 | | 2 |
| MHT 06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | | 45 | 15 | 28 | | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **41** | | **1085** | **246** | **799** | | **40** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | ***13*** | | ***240*** | ***110*** | ***116*** | | ***14*** |
| MHTCH07 | Vẽ kỹ thuật cơ khí | 3 | | 75 | 15 | 57 | | 3 |
| MHTCH08 | Cơ Kỹ thuật | 2 | | 45 | 15 | 27 | | 3 |
| MHTCH09 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật | 2 | | 30 | 20 | 8 | | 2 |
| MHTCH10 | Vật liệu cơ khí | 2 | | 30 | 20 | 8 | | 2 |
| MHTCH11 | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp | 2 | | 30 | 20 | 8 | | 2 |
| MHTCH12 | Kỹ thuật điện | 2 | | 30 | 20 | 8 | | 2 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn*** | **26** | | **800** | **121** | **655** | | **24** |
| MĐTCH13 | Kỹ thuật Nguội | 2 | | 60 | 15 | 43 | | 2 |
| MĐTCH14 | Chế tạo phôi hàn | 2 | | 60 | 15 | 43 | | 2 |
| MĐTCH15 | Hàn hồ quang tay cơ bản | 3 | | 90 | 18 | 69 | | 3 |
| MĐTCH16 | Hàn TIG, MIG/MAG | 3 | | 90 | 18 | 69 | | 3 |
| MĐTCH17 | Hàn khí | 2 | | 65 | 15 | 47 | | 3 |
| MĐTCH18 | Hàn hồ quang tay nâng cao | 3 | | 90 | 15 | 72 | | 3 |
| MĐTCH19 | Kết cấu hàn | 2 | | 45 | 15 | 28 | | 2 |
| MĐTCH20 | Kiểm tra chất lượng hàn | 2 | | 30 | 10 | 18 | | 2 |
| MĐTCH21 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | | 270 |  | 266 | | 4 |
| ***II.3*** | ***Môn học, mô đun tự chọn***  *(chọn một trong hai mô đun)* | **2** | | **45** | **15** | **28** | | **2** |
| MĐTCH22 | Kỹ thuật Gò | 2 | | 45 | 15 | 28 | | 2 |
| MĐTCH23 | Hàn tiếp xúc | 2 | | 45 | 15 | 28 | | 2 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | | **60** | **35** | **22** | | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | | 30 | 20 | 9 | | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | | 30 | 15 | 13 | | 2 |
| **Tổng cộng** | | **57** | **1400** | | **375** | | **969** | **56** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**20. NGÀNH, NGHỀ CẮT, GỌT KIM LOẠI**

**20.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 01, diện tích: 52 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 01 , diện tích: 500 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Máy tiện prince | Máy | 1 |  |
| 2 | Máy phay vạn năng TUS- 3VS | Máy | 1 |  |
| 3 | Đầu chia độ máy phay | Cái | 1 |  |
| 4 | Máy tiện ren vít vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 5 | Quạt điện công nghiệp | Cái | 1 |  |
| 6 | Máy tiện vạn năng T370( hải phòng ) | Máy | 2 |  |
| 7 | Máy phay ngang vạn năng PBM H250 | Máy | 1 |  |
| 8 | Máy tiện vạn năng T14L | Máy | 4 |  |
| 9 | Máy bào ngang :Model: B665 | Máy | 1 |  |
| 10 | Máy mài đa năng (làm đồ dùng dạy học) | Máy | 1 |  |
| 11 | Máy tiện CNC BMT 2140 + nâng cấp 2015 | Máy | 1 |  |
| 12 | Máy khoan (Đài loan) | Máy | 1 |  |
| 13 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (Việt Nam) | Máy | 1 |  |
| 14 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 15 | Bộ gá kẹp dao của máy phay ngang vạn năng | Bộ | 1 |  |
| 16 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 17 | Máy phay điều khiển tự động cnc | Máy | 1 |  |
| 18 | Model: GS-30 NV ; E tô kẹp | Cái | 1 |  |
| 19 | Máy tiện vạn năng | Máy | 1 |  |
| 20 | Máy mài tròn vạn năng | Máy | 1 |  |
| 21 | Máy mài mặt phẳng | Máy | 1 |  |
| 22 | Tủ sắt 4 ngăn | Cái | 1 |  |
| 23 | Đầu chia độ vạn năng BS-2: | Cái | 1 |  |
| 24 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-4 (4’’) | Cái | 1 |  |
| 25 | Ê tô vạn năng 3 ngã Model : WA-5 (5’’) | Cái | 1 |  |
| 26 | - Trục dao ngang 16mm | Cái | 1 |  |
| 27 | - Trục dao ngang 19 mm | Cái | 1 |  |
| 28 | - Trục dao ngang 22 mm | Cái | 1 |  |
| 29 | - Trục dao ngang 27 mm | Cái | 1 |  |
| 30 | Bộ đế dao ISO40 với chấu kẹp 3-20mm; | Bộ | 1 |  |
| 31 | Máy gia công rãnh then chính xác (máy xọc) | Máy | 1 |  |
| 32 | Xe nâng chuyển thiết bị tự chế | Chiếc | 1 |  |
| 33 | Mô hình phay rãnh xoắn ,bánh răng xoắn thiết bị dạy nghề | Cái | 1 |  |
| 34 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 35 | Máy chiếu; - Hãng sản xuất: Casio | Máy | 1 |  |
| 36 | Máy tiện vạn năng: Hãng sản xuất: GOMT | Máy | 1 |  |
| 37 | Máy mài dụng cụ cắt (máy mài đa năng) | Máy | 1 |  |
| 38 | Máy khoan bàn Hồng Ký | Máy | 2 |  |
| 39 | Máy mài cầm tay | Máy | 4 |  |
| 40 | Máy mài bàn 300mm | Máy | 2 |  |
| 41 | Máy cắt Plasma | Máy | 1 |  |
| 42 | Máy cưa đĩa cầm tay | Máy | 1 |  |
| 43 | Thước cặp cơ khí Insize, 0-300mm, 1205-3002S... | Cái | 2 |  |
| 44 | Thước cặp cơ khí INSIZE , 1205-2003S, 0-200mm | Cái | 2 |  |
| 45 | Máy nén khí 1 HP | Máy | 1 |  |
| 46 | Bạn nguội (Mỗi bàn có 2 Ê tô) | Cái | 6 |  |
| 47 | Kệ đựng dụng cụ | Cái | 2 |  |
| 48 | Máy gấp mép tôn | Máy | 1 |  |
| 49 | Máy cắt tôn đạp chân | Máy | 1 |  |
| 50 | Máy viền chỉ | Máy | 1 |  |
| 51 | Máy hàn TIG | Máy | 1 |  |
| 52 | Máy hàn MAG | Máy | 1 |  |
| 53 | Máy hàn điện xoay chiều | Máy | 3 |  |
| 54 | Bộ đe gò ( có 1 đe heo) | Bộ | 2 |  |
| 55 | Máy hàn điện Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 56 | Bộ đe gò (1 bộ = 12 đe) | Bộ | 2 |  |
| 57 | Máy hàn Tiến Đạt | Máy | 2 |  |
| 58 | Máy khoan bàn | Máy | 1 |  |
| 59 | Máy mài hai đá | Máy | 1 |  |
| 60 | Máy cắt (dùng đá cắt) Tiến Đạt (VN) | Máy | 2 |  |
| 61 | Máy cắt Plasma: SUPERPLASMA 62/2 | Máy | 1 |  |
| 62 | Máy hàn 250A-Tiến Đạt-Việt Nam | Máy | 10 |  |
| 63 | Máy khoan hàn HN | Máy | 1 |  |
| 64 | Tủ sắt gia công | Cái | 1 |  |
| 65 | Máy hàn Mig (MAG)- MASTERMIG 300 | Máy | 2 |  |
| 66 | Han TIG - Model : DC TIG ARC 350 | Máy | 3 |  |
| 67 | Máy hàn Điểm; Model: PCP 18 | Máy | 1 |  |
| 68 | Máy uốn ống : Hãng Mingfeng | Máy | 1 |  |
| 69 | Vách ngăn khung hàn | Cái | 10 |  |
| 70 | Xe đẩy bình gió đá | Chiếc | 3 |  |
| 71 | Tủ sắt 4 ngắn | Cái | 2 |  |
| 72 | Máy siêu âm mối hàn (Có đầy đủ : bộ điều chỉnh; Cáp kết nối ; 12 đầu dò &tài liệuHD) | Máy | 1 |  |
| 73 | Máy hàn tiếp xúc đường ( Hàn lăn )đầu xoay: | Máy | 1 |  |
| 74 | Máy cắt con rùa: | Máy | 1 |  |
| 75 | Bình Axêtylen ( Bình C2H2) | Bình | 4 |  |
| 76 | Máy hàn hồ quang tay một chiều: | Máy | 8 |  |
| 77 | Máy hàn điểm cầm tay; MINI-SPOT; Nhật Bản | Máy | 1 |  |
| 78 | Máy hàn tiếp xúc giáp mối:HãngSX:Hồng ký/Hàn Việt | Máy | 1 |  |
| 79 | Bàn máp: SX: Nhà máy cơ khí Giải phóng | Cái | 3 |  |
| 80 | Kính hiển vi: SX: Mittutoyo | Cái | 1 |  |
| 81 | Thiết bị cắt bằng ôxy và khí cháy: Cenco | Cái | 2 |  |
| 82 | Máy thử độ cứng | Máy | 1 |  |
| 83 | Máy đo độ nhám | Máy | 1 |  |
| 84 | Máy hàn hồ quang tay xoay chiều: | Máy | 8 |  |
| 85 | Ti vi LCD 60 inch | Cái | 1 |  |
| 86 | Máy hàn TIG AC/ DC; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản | Máy | 3 |  |
| 87 | Máy khoan cầm tay: Hãng sản xuất: BOSCH ; Model: GSB 16 RE | Máy | 3 |  |
| 88 | Máy mài cầm tay; Hãng sản xuất: MAKITA; Model: 9500NB 100mm | Máy | 6 |  |
| 89 | Máy mài 2 đá ; Hãng sản xuất: An Hoà; Model: GR- 400 | Máy | 3 |  |
| 90 | Máy hàn MIG/MAG; Hãng sản xuất: PANASONIC Nhật Bản   - Được sản xuất tại nhà máy thứ 2 Panasonic tại Trung Quốc | Máy | 3 |  |
| 91 | Máy hàn tự động hồ quang chìm | Máy | 1 |  |
| 92 | Ro bot hàn (thiết bị tự làm) | Cái | 1 |  |
| 93 | Bàn làm việc gỗ MDF sơn PU | Cái | 1 |  |
| 94 | Tủ trưng bày bằng kính | Cái | 1 |  |
| 95 | máy khoan bàn SD1720 | Máy | 1 |  |
| 96 | Đe heo 70kg | Cái | 2 |  |
| 97 | Máy ép trục vít | Máy | 1 |  |
| 98 | Quạt chân đứng CN | Cái | 2 |  |

**20.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Trịnh Hùng | Ths Chế tạo máy | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh B1 | UDCNTTCB |  | Tiện mặt trụ ngoài; Tiện mặt trụ trong; Tiện lệch tâm, tiện định hình |
| 2 | Đỗ Viết Long | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  C | UD trình độ B | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Tiện côn; Phay, bào mặt phẳng- phay, bào rãnh; Tiện ren tam giác; Tiên ren truyền động; Phay bánh răng trụ răng thẳng, răng nghiêng; Thực tập tốt nghiệp |
| 3 | Phùng Đăng Hoàng | Kỹ sư CNKT cơ khí | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật; Kỹ thuật Nguội |
| 4 | Nguyễn Quý Cường | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ B |  | Vật liệu cơ khí; Tiện, phay CNC; Gia công trên máy mài. |
| 5 | Đỗ Ngọc Linh | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
| 6 | Lê Hữu Hùng | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UDCNTTCB | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Cơ Kỹ thuật |
| 7 | Phan Thanh Linh | KS XD DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A |  | Vẽ kỹ thuật cơ khí |
| 8 | Trần Kha Huy | Ths XD công trình DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UD trình độ B | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp |
| 7 | Phạm Hồng Sơn | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 8 | Nguyễn Thị Thủy | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 9 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B1 | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 10 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | NVSP  Đại học |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 11 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | ThS Luật học | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 12 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục thể chất |
| 13 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục QP và AN |
| 14 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | CCSP dạy nghề; NVSP Đại học; CCSP bậc 1. |  | UDCNTTCB |  | Tin học |
| 15 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Tiếng Anh 1 |
| 16 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh 2 |
| 17 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Kỹ năng mềm |

**20.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 674/QĐ-CĐCN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành, nghề : CẮT GỌT KIM LOẠI**

**Mã ngành, nghề :** 5520121

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp về nghề Cắt gọt kim loại ở trình độ trung cấp; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Kiến thức:*

- Phân tích đư­ợc bản vẽ chi tiết gia công và bản vẽ lắp;

- Trình bày được tính chất cơ lý của các loại vật liệu thông dụng dùng trong ngành cơ khí và các phương pháp xử lý nhiệt;

- Giải thích đ­ược hệ thống dung sai lắp ghép theo TCVN 2244 - 2245;

- Phân tích được độ chính xác gia công và phương pháp đạt độ chính xác gia công;

- Giải thích được cấu tạo, nguyên lý làm việc, phương pháp đo, đọc, hiệu chỉnh, bảo quản các loại dụng cụ đo cần thiết của nghề;

- Trình bày được nguyên lý hoạt động, công dụng của động cơ điện không đồng bộ ba pha, phương pháp sử dụng một số loại khí cụ điện đơn giản dùng trong máy cắt kim loại;

- Trình bày được nguyên tắc, trình tự chuẩn bị phục vụ cho quá trình sản xuất;

- Phân tích được quy trình vận hành, thao tác, bảo dưỡng, vệ sinh công nghiệp các máy gia công cắt gọt của ngành;

- Trình bày được phương pháp gia công cắt gọt theo từng công nghệ, các dạng sai hỏng, nguyên nhân, biện pháp khắc phục;

- Phân tích được quy trình vận hành, điều chỉnh khi gia công trên các máy công cụ điều khiển số (tiện phay CNC);

- Giải thích được ý nghĩa, trách nhiệm, quyền lợi của người lao động đối với công tác phòng chống tai nạn lao động, vệ sinh công nghiệp, phòng chống cháy nổ, sơ cứu thương nhằm tránh gây những tổn thất cho con ng­ười và cho sản xuất và các biện pháp nhằm giảm cư­ờng độ lao động, tăng năng suất;

- Có kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc và các hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn;

- Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng được yêu cầu công việc.

*1.2.2. Kỹ năng:*

- Vẽ đư­ợc bản vẽ chi tiết gia công và bản vẽ lắp;

- Thực hiện được các biện pháp an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp;

- Sử dụng thành thạo các trang thiết bi, dụng cụ cắt cầm tay;

- Sử dụng thành thạo các loại dụng cụ đo thông dụng và phổ biến của nghề;

- Sử dụng thành thạo các loại máy công cụ để gia công các loại chi tiết máy thông dụng và cơ bản đạt cấp chính xác từ cấp 8 đến cấp 10, độ nhám từ Rz20 đến Ra5, đạt yêu cầu kỹ thuật, đúng thời gian đã định, bảo đảm an toàn tuyệt đối cho người và máy;

- Có khả năng vận hành, điều chỉnh máy gia công những công nghệ phức tạp (khi được thợ bậc cao hoặc cán bộ kỹ thuật trong phân xưởng, nhà máy hướng dẫn phương pháp gia công) đạt cấp chính xác từ cấp 9 đến cấp 11, độ nhám từ Rz20 đến Ra5, đạt yêu cầu kỹ thuật, đúng thời gian đã định, bảo đảm an toàn tuyệt đối cho người và máy;

- Phát hiện và sửa chữa đ­ược các sai hỏng thông th­ường của máy, đồ gá và vật gia công;

- Chế tạo và mài đ­ược các dụng cụ cắt đơn giản;

- Vận hành và điều chỉnh được các máy công cụ điều khiển số (tiện phay CNC) để gia công các loại chi tiết máy đạt cấp chính xác từ cấp 8 đến cấp10, độ nhám từ Rz20 đến Ra5, đạt yêu cầu kỹ thuật, đúng thời gian đã định, bảo đảm an toàn tuyệt đối cho người và máy.

- Sử dụng được các thuật ngữ chuyên môn của nghề Cắt gọt kim loại, trong giao tiếp, giải quyết công việc; phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; đánh giá được chất lượng công việc và kết quả thực hiện khi làm việc theo nhóm;

*1.2.3. Năng lực tự chủ, trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần khi làm việc theo nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn;

- Đánh giá được hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện công việc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Người học sau khi tốt nghiệp, đạt trình độ bậc 4 theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề Quốc gia và có đủ kỹ năng để làm công nhân trực tiếp tại các công ty, xí nghiệp, cơ sở sản xuất với công việc nghề Cắt gọt kim loại. Ngoài ra có thể làm nhân viên kỹ thuật trong công việc kiểm tra, giám sát chất lượng gia công chi tiết máy cụ thể tại các vị trí công việc như sau:

- Gia công trên máy tiện, phay vạn năng;

- Gia công trên máy tiện, phay CNC;

- Gia công trên máy bào, máy xọc;

- Gia công trên máy mài;

- Gia công trên máy doa vạn năng;

- Bảo dưỡng hệ thống công nghệ cơ bản;

- Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 26

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 66 Tín chỉ/1680 giờ

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ: 1485 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 427 giờ; Thực hành, thực tập: 1188 giờ; Kiểm tra: 65 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHTKL01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHTKL02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHTKL03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHTKL04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHTKL05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHTKL06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHTKL06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **50** | **1425** | **333** | **1040** | **52** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***13*** | ***240*** | ***110*** | ***116*** | ***14*** |
| MHTKL07 | Vẽ kỹ thuật cơ khí | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MHTKL08 | Cơ Kỹ thuật | 2 | 45 | 15 | 27 | 3 |
| MHTKL09 | Dung sai – Đo lường kỹ thuật | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHTKL10 | Vật liệu cơ khí | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHTKL11 | Kỹ thuật an toàn – Môi trường công nghiệp | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHTKL12 | Kỹ thuật điện | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***35*** | ***1065*** | ***173*** | ***859*** | ***33*** |
| MHTKL13 | Kỹ thuật nguội | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTKL14 | Tiện mặt trụ ngoài | 4 | 120 | 22 | 94 | 4 |
| MĐTKL15 | Tiện côn | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTKL16 | Tiện mặt trụ trong | 3 | 90 | 15 | 72 | 3 |
| MĐTKL17 | Phay, bào mặt phẳng- phay, bào rãnh | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTKL18 | Tiện ren tam giác | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTKL19 | Tiên ren truyền động | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTKL20 | Phay bánh răng trụ răng thẳng, răng nghiêng | 2 | 60 | 16 | 42 | 2 |
| MĐTKL21 | Tiện, phay CNC | 5 | 120 | 30 | 86 | 4 |
| MĐTKL22 | Gia công trên máy mài. | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTKL23 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 |  | 266 | 4 |
| ***II.3*** | ***Môn học mô đun tự chọn*** | ***2*** | ***60*** | ***15*** | ***43*** | ***2*** |
| MĐTKL24 | Tiện lệch tâm, tiện định hình | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTKL25 | Phay li hợp vấu, then hoa | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | ***4*** | ***60*** | ***35*** | ***22*** | ***3*** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **66** | **1680** | **427** | **1188** | **65** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**21. NGÀNH, NGHỀ MỘC XÂY DỰNG & TRANG TRÍ NỘI THẤT**

**21.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích: 104 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 01 , diện tích: 400 m2

***b. Về thiết bị dụng cụ đào tạo***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Máy chà nhám cạnh CNC120 | Máy | 1 |  |
| 2 | Máy cưa lọng CL600 | Máy | 1 |  |
| 3 | Máy cưa rong SLR 12 | Máy | 1 |  |
| 4 | Hệ thống lò sấy gỗ | Chiếc | 1 |  |
| 5 | Hệ thống lò sấy gỗ: Phần xây dựng lò + hệ cửa + hệ nền xi măng | Chiếc | 1 |  |
| 6 | Hệ thống thiết bị, nguyên phụ liệu phục vụ cho học sinh thực tập thiết kế, xây dựng 01 xưởng thực hành nghề mộc: tôn; xà gồ sắt 6x8cm; sắt ø6, 10; que hàn; lưới B40; xi măng, gạch tuynen, đá, cát… | Chiếc | 1 |  |
| 7 | Bình chứa khí nén 700L | Bình | 1 |  |
| 8 | Máy chiếu (Projector) Mitsu | Máy | 1 |  |
| 9 | Máy cắt góc đa năng | Máy | 1 |  |
| 10 | Máy cưa xích 1.8kW Hitachi CS40EA 16inch | Máy | 2 |  |
| 11 | Máy cưa đĩa xẻ dọc | Máy | 2 |  |
| 12 | Máy cưa bàn trượt | Máy | 2 |  |
| 13 | Máy bào cuốn | Máy | 2 |  |
| 14 | Máy phay trục đứng | Máy | 1 |  |
| 15 | Máy phay nghiêng trục | Máy | 1 |  |
| 16 | Máy phay lỗ mộng Oval | Máy | 1 |  |
| 17 | Máy khoan ngang | Máy | 2 |  |
| 18 | Máy đục lỗ mộng vuông | Máy | 2 |  |
| 19 | Máy tiện gỗ | Máy | 2 |  |
| 20 | Máy mài đa năng | Máy | 1 |  |
| 21 | Xe nâng hạ tầng tay | Xe | 2 |  |
| 22 | Máy phay tupie 1 trục | Máy | 1 |  |
| 23 | Máy phay mộng ô van dương | Máy | 1 |  |
| 24 | Máy bào 2 mặt 610 (mm) - Bàn điện tử | Máy | 1 |  |
| 25 | Máy cắt phay 2 đầu 1200MM tự động | Máy | 1 |  |
| 26 | Máy phay mộng mang cá - Đuôi én | Máy | 1 |  |
| 27 | Máy hút bụi | Máy | 2 |  |
| 28 | Máy bào thẩm BT300 | Máy | 1 |  |
| 29 | Máy chà nhám thùng | Máy | 1 |  |
| 30 | Máy dán cạnh tự động Full chức năng | Máy | 1 |  |
| 31 | Máy đục tượng CNC 8 đầu | Máy | 1 |  |
| 32 | Máy bào cuốn đa năng | Máy | 1 |  |
| 33 | Máy cưa lạng gỗ ngang tự động | Máy | 1 |  |

**21.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ chuyên môn được đào tạo** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Trình độ tin học** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Trương Trọng Tùng | Kỹ sư Chế biến lâm sản | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ C |  | Điện kỹ thuật; Vật liệu xây dựng; Chuẩn bị Nguyên vật liệu; Gia công mối ghép mộng; Gia công khuôn cửa, cánh cửa; Gia công tủ bếp; Gia công sườn mái dốc; Thực tập tốt nghiệp |
| 2 | La Văn Tân | TC Gia công Thiết kế sản phẩm mộc |  |  |  |  | Pha phôi; Gia công mặt phẳng, mặt cong; Hoàn thiện bề mặt sản phẩm mộc; Ốp lát dầm, sàn, trần, tường; Đóng đồ mộc Làm cầu thang |
| 3 | Đỗ Ngọc Linh | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh C | UDCNTTCB |  | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
| 4 | Lê Hữu Hùng | Ths Xây dựng công trình DD & CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B1 | UDCNTTCB | Kỹ năng TH  nghề CĐ | Tổ chức sản xuất; |
| 5 | Phan Thanh Linh | KS XD DD&CN | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | Tiếng Anh  B | UD trình độ A |  | Vẽ kỹ thuật; |
| 7 | Phạm Hồng Sơn | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 8 | Nguyễn Thị Thủy | ThS. Triết học | NVSP  đại học |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục chính trị |
| 9 | Nguyễn Thị Bích Thuận | Cử nhân Triết học  Thạc sĩ Quản lý giáo dục | Sư phạm đại học | B | Tin học ứng dụng B |  | Giáo dục chính trị |
| 10 | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học | NVSP  Đại học |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 11 | Nguyễn Thị Ngọc Phô | ThS Luật học | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Pháp luật |
| 12 | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao | CCSP bậc 1 |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục thể chất |
| 13 | Nguyễn Nhã Quý | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Giáo dục QP và AN |
| 14 | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính | CCSP dạy nghề; NVSP Đại học; CCSP bậc 1. |  | UDCNTTCB |  | Tin học |
| 15 | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh | Cử nhân  sư phạm |  | UDCNTTCB |  | Tiếng Anh 1 |
| 16 | Nguyễn Thị Lệ Xuân | Thạc sỹ Ngôn ngữ Anh | Sư phạm nghề | Nga B | Tin Ứng dụng B |  | Tiếng Anh 2 |
| 17 | Nguyễn Thị Bích Hậu | Thạc sỹ QTKD | Sư phạm | Anh B | Tin học văn phòng |  | Kỹ năng mềm |

**21.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 674/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **MỘC XÂY DỰNG VÀ TRANG TRÍ NỘI THẤT** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5580210 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo người lao động có phẩm chất đạo đức, có ý thức về chính trị, có sức khỏe, có kiến thức và kỹ năng thực hành nghề Mộc xây dựng và trang trí nội thất, có khả năng ứng dụng các kiến thức được đào tạo vào các hoạt động sản xuất và đời sống, có khả  năng tự học để nâng cao trình độ và có thể học tiếp lên các bậc cao hơn để đáp ứng nhu cầu nhân lực ngày càng cao của xã hội.

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có khả năng tự tìm kiếm việc làm hoặc khởi nghiệp kinh doanh theo nghề đào tạo và được cấp bằng tốt nghiệp trung cấp với trình độ bậc 4 trong khung trình độ quốc gia Việt Nam.

***1.2. Mục tiêu cụ thể***

*1.2.1. Kiến thức*

- Trình bày được kiến thức cơ bản về vẽ kỹ thuật;

- Mô tả được tính chất cơ lý của gỗ và đặc tính của các loại nguyên vật liệu khác thường dùng trong nghề Mộc xây dựng và trang trí nội thất;

- Nêu được kỹ thuật an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp trong sản xuất;

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về điện kỹ thuật, tính năng tác dụng của thiết bị điện thông thường;

- Nêu được công dụng, cách sử dụng dụng cụ thủ công dùng trong sản xuất đồ mộc;

- Trình bày được công dụng, cấu tạo, nguyên lý hoạt động và quy trình hành vận các loại máy chế biến gỗ và một số thiết bị chuyên dụng trong nghề mộc xây dựng và trang trí nội thất;

- Trình bày được quy trình trang sức bề mặt sản phẩm mộc.

*1.2.2. Kỹ năng*

- Nhận biết được các loại gỗ thường dùng trong sản xuất đồ mộc xây dựng và trang trí nội thất;

- Chọn gỗ và các nguyên vật liệu khác phù hợp với yêu cầu của sản phẩm mộc;

- Đọc được bản vẽ tổng thể và bản vẽ chi tiết của nghề mộc xây dựng và trang trí nội thất;

- Sử dụng thành thạo các dụng cụ thủ công và máy chế biến gỗ để gia công các sản phẩm mộc dân dụng;

- Gia công được các sản phẩm mộc gắn liền với các công trình xây dựng như: khuôn cửa, cánh cửa, ván khuôn, cầu thang, tủ bếp, tủ tưởng, ván ốp lát dầm sàn trần tường, sườn mái dốc đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Có ý thức và tác phong nghề nghiệp đúng chuẩn mực, có năng lực thực hiện công việc được giao; phương pháp làm việc khoa học, biết phân tích và giải quyết các vấn đề mới về lĩnh vực chuyên môn nghề;

- Gắn bó nghề nghiệp; nghiêm chỉnh chấp hành quy chế, quy định của cơ quan, doanh nghiệp, nơi đang công tác với ý thức tổ chức kỉ luật và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Lập được các biện pháp an toàn và đảm bảo an toàn, vệ sinh lao động trong quá trình làm việc; có ý thức trách nhiệm công dân, thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, sẵn sàng nhận nhiệm vụ; tự tin, cầu tiến trong công việc; hợp tác, thân thiện, khiêm tốn trong các mối quan hệ;

- Tự chịu trách nhiệm về chất lượng đối với kết quả công việc, sản phẩm do mình đảm nhiệm theo các tiêu chuẩn và chịu một phần trách nhiệm đối với kết quả công việc, sản phẩm của tổ, nhóm;

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp***

**-** Làm kỹ thuật viên thực hiện các công việc của nghề Mộc xây dựng và trang trí nội thất thuộc các công ty, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất đồ mộc;

- Tự tổ chức tổ/nhóm thợ thực hiện các công việc của nghề;

- Giáo viên trong các cơ sở đào tạo nghề.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số môn học, mô đun: 23

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 tín chỉ/1440 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.125 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 375 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 976 giờ; Kiểm tra: 89 giờ

**3. Nội dung chương trình**

| **Mã**  **môn học,**  **mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT 01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT 02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT 03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT 04 | Giáo dục quốc phòng và an ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT 05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT 06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **39** | **1125** | **281** | **828** | **76** |
| **II.1** | **Môn học, mô đun cơ sở** | **6** | **150** | **74** | **70** | **6** |
| MHTMX07 | Vẽ kỹ thuật | 2 | 45 | 13 | 30 | 2 |
| MHTMX 08 | An toàn lao động | 1 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| MHTMX 09 | Điện kỹ thuật | 1 | 30 | 15 | 14 | 1 |
| MHTMX 10 | Vật liệu xây dựng | 1 | 30 | 17 | 12 | 1 |
| MHTMX 11 | Tổ chức sản xuất | 1 | 15 | 14 | 0 | 1 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **28** | **855** | **152** | **646** | **57** |
| MĐTMX 12 | Chuẩn bị nguyên vật liệu | 2 | 45 | 12 | 27 | 6 |
| MĐTMX 13 | Pha phôi | 3 | 80 | 22 | 50 | 8 |
| MĐTMX 14 | Gia công mặt phẳng, mặt cong | 3 | 80 | 15 | 57 | 8 |
| MĐTMX 15 | Gia công mối ghép mộng | 3 | 80 | 20 | 52 | 8 |
| MĐTMX 16 | Hoàn thiện bề mặt sản phẩm | 2 | 60 | 12 | 44 | 4 |
| MĐTMX 17 | Gia công khuôn cửa, cánh cửa | 3 | 80 | 20 | 53 | 7 |
| MĐTMX 18 | Ốp lát dầm, sàn, trần, tường | 3 | 80 | 14 | 58 | 8 |
| MĐTMX 19 | Gia công tủ bếp | 3 | 80 | 25 | 47 | 8 |
| MĐTMX 21 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 12 | 258 |  |
| **II.3** | **Môn học, mô đun tự chọn** | **5** | **120** | **20** | **90** | **10** |
| MĐTMX 20 | Đóng đồ mộc | 5 | 120 | 20 | 90 | 10 |
| MĐTMX 20 | Làm sườn mái dốc | 5 | 120 | 20 | 90 | 10 |
| MĐTMX 20 | Làm cầu thang | 5 | 120 | 20 | 90 | 10 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| **Tổng cộng** | | **55** | **1.440** | **375** | **976** | **89** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **Số TT** | **Hoạt động**  **ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**22. NGÀNH, NGHỀ ĐIỆN CÔNG NGHIỆP**

**22.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Về cơ sở vật chất***

- Số phòng học lý thuyết: 08, diện tích: 400 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 08, diện tích: 800 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Bàn thực hành điện | Cái | 15 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn thực hành điện đa năng | Bộ | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điện cơ bản | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm điện cơ bản thiết kế trên 1 modul | Modul | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Hệ thống điều khiển điện nhà cao tầng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống bảo vệ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống báo cháy | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình máy giặt cửa đứng dàn trải | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình máy nước nóng dàn trải | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch RLC thiết kế trên 1 modul | Modul | 8 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch phóng nạp | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch nối tiếp song song | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tủ tìm sự cố mạch điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình đấu dây động cơ điện 3 pha 2 cấp tốc độ 220V/380V - 50HZ | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị điều khiển động cơ 3 pha sao – tam giác | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm động cơ 1 pha - 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điện máy tiện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ lập trình PLC Mitsubisi | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ lập trình PLC Logo dài | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC S7 - 200 có màn hình HMI TP 070 | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình thực hành cơ bản ĐK lập trình Zen OMRON | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 231 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 232 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC logo 230RC | Hộp | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC SIEMEN S7-200 CPU 224-220 VAC AC/DC/RLY | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Máy phát điện (thiết bị thực hành) | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Động cơ không dây 24 rãnh | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Động cơ không dây 36 rãnh | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Xác động cơ 24 rãnh | Cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tủ sấy động cơ | Cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Block quạt trần cũ | Cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Ronhastato | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kiềm bấm đầu cos | Cái | 6 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ khóa vòng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ khóa miệng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ tuýp 52 món | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ Vam (cảo) | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thước Palme | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ LCR | Cái | 5 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ vạn năng hiển thị số | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ đo điện | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn thực hành điện | Cái | 6 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thí nghiệm đa năng | Bộ | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thí nghiệm tổng hợp điện | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị bảo hộ lao động | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình chống sét | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng khí cụ điện | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành đóng cắt, bảo vệ và điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng mạch điện một chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về mạch điện xoay chiều 1 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về mạch điện xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Các mô hình, bảng điện cho thực tập điện chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Cabin lắp đặt điện chiếu sáng | Bộ | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch điện chiếu sáng | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình cắt bổ hoặc các thiết bị thật cơ cấu đo các loại máy đo | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Megomet hiển thị kim, 1000V | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Teromet | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy đo độ cách điện chỉ thị số | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy đo điện trở cách điện, đo điện trở đất quay tay (tiếp địa) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy giặt cửa đứng giàn trải; | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Quạt trần dàn trải hoạt động được | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Quạt bàn dàn trải hoạt động được | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải nồi cơm điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải bình nước nóng chạy bằng điện | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải bàn là điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải lò nướng điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy bơm nước dàn trải hoạt động được | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn là điện | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nồi cơm điện | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy bơm nước | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 1 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 3 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình nguyên lý máy phát điện 3 pha, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ điện 1 chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình nguyên lý máy phát điện 1 chiều, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng các sự cố trên máy phát điện xoay chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thực hành điện công nghiệp quấn dây động cơ và thực hành đo | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hòa đồng bộ 2 máy phát điện 10KW | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình đấu dây động cơ 3 pha 2 pha cấp độ | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành máy biến áp 1 pha và 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trên máy điện xoay chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trong máy điện một chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành máy phát điện 1 chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy biến áp tự ngẫu | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình Survolter | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành máy biến áp 1 pha, 3 pha. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm máy phát điện xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành động cơ 1 pha, 3 pha. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trong máy điện một chiều. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ trong công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ AC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành máy phát đồng bộ 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ một chiều mở máy qua ba cấp điện trở theo | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn mở máy 3 | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực tập điện công nghiệp | Mô hình | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển tốc độ động cơ | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình tháo lắp, đấu dây, vận hành máy biến áp phân phối 3 pha | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành đấu dây động cơ 3 pha 2 cấp tốc độ. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống truyền động máy phát động cơ | Bộ | 01 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành đào tạo trang bị điện | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển tổng hợp điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch điện khống chế các máy công nghiệp | Bộ | 01 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy phay công nghiệp | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy tiện công nghiệp | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển bằng tải thiết bị điện phần cứng | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch khống chế các máy sản xuất | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ điện phân phối 1 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ điện phân phối 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành về điện khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm khí nén - điện khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực tập điện công nghiệp | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình lắp đặt trạm biến áp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ điều khiển động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch máy sản xuất | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ca bin lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 6 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn mở máy 3 cấp trở lên | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thí nghiệm bảo vệ rơle | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình đào tạo về bảo vệ rơle công nghiệp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Rơ le giám sát dòng 1 pha | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Rơ le giám sát áp 1 pha | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tay gạt 5 tiếp điểm, 5 vị trí điều khiển | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tay gạt chữ thập 5 vị trí, 4 tiếp điểm điều khiển | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tay gạt chữ thập 3 vị trí, 4 tiếp điểm điều khiển | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tay gạt động lực 3 vị trí, 7 tiếp điểm | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ điều khiển PLC SIMATIC S7-200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển nhiệt độ với SIMATIC PLCS7-200 | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm khí nén có điều khiển PLC S7-200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành PLC S7 200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị lập trình PLC- Siemens | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển cửa tự động với bộ điều khiển lập trình LOGO | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình đóng mở cửa tự động dùng bộ điều khiển lập trình ZEN | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Logo Zen dài Omron có màn hình và 1 module mở rộng | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình ZEN - OMRON | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình PLC LOGO 230RC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình Logo, có module mở rộng | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình EASY | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình Zen có module mở rộng | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị lập trình PLC | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình LOGO dài | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lập trình ZEN-OMRON | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ điều khiển băng tải | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành PLC | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống thang máy 4 tầng | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ dụng cụ dùng cho lắp đặt đường dây, cáp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồ nghề điện cầm tay | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồ nghề cơ khí cầm tay | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan cầm tay Bosch GSB 16 RE | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài cầm tay MAKITA 9500NB 100mm | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan bàn Tiến Đạt 1/2 HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan bàn 1m | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài 2 đá | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hàn | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy chiếu Panasonic | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ti vi Màn hình Plasma 60" | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Smart Tivi 65 inch | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài góc Bosch GWS 060 (100mm) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy quấn dây đồng bằng tay | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ hiển thị số | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ đo kim vạn năng DE960TR | Bộ | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ cờ lê yeti 10-32 | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ mỏ lết 8-10-12 | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Kìm bấm đầu cos đa năng | Cái | 7 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Kìm tuốt dây điện | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tuốc nơ vít điện 2 đầu CR-V cao cấp | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng bắn đinh Makita AF504Z | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng bắn vít | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Xác động cơ 3 pha lồng sóc 3/4HP | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải hệ thống chống sét | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mê ôm mét | Cái | 2 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Đồng hồ đo Cos phi | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Tủ sấy điều khiển được nhiệt độ | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình dàn trải bộ dây quấn Stato (kiểu đồng tâm) | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bàn thực hành quấn dây động cơ điện | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cronha (dùng để kiểm tra chạm chập vòng dây của bộ dòng máy điện) | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Motor giảm tốc độ các loại | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cảm biến nhiệt độ | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cảm biến quang | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cảm biến điện dung | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cảm biến điện quang thu phát riêng | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Cảm biến áp suất | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Van hơi các loại | Bộ | 5 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Contactor 3P | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle cảm ứng báo mức nước | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle thời gian MA4N | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle trung gian 12V | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle trung gian 24V | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle trung gian 220V | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Rơle nhiệt | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Công tắc hành trình | Bộ | 20 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Nút nhấn | Bộ | 50 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Công tắc chuyển mạch | Bộ | 50 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Aptomat 1 pha | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Aptomat 3 pha | Bộ | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Chuông điện | Cái | 20 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình chiếu sáng cho hộ gia đình | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình thực hành đấu dây động cơ 3 pha 2 cấp tốc độ | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình tháo lắp và đấu dây vận hành biến áp 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình, thiết bị thực hành điện khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ thuật lắp điện gia đình | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ nguồn vô cấp | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình nồi cơm điện dàn trải | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình bàn ủi điện dàn trải mã | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình máy giặt dàn trải | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình bổ cắt máy phát điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình nước nóng trực tiếp | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành mạch điện | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình đi dây nổi | Mô hình | 5 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình đi dây chìm | Mô hình | 10 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình quạt bàn dàn trải | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình quạt bàn dàn trải | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành quấn dây + dụng cụ | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình Survolter | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp điện trong xây dựng | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp điện máy | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ công cụ trong xưởng | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng máy biến áp | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng vận hành động cơ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Động cơ một chiều | Bộ | 4 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ AC | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình cắt bổ động cơ không đồng bộ 3 pha | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình đồng bộ ba pha | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành khí cụ điện :nhà sản xuất | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ Thực hành kỹ năng lắp ráp điện công nghiệp | Bộ | 2 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện trong nhà xưởng | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thí nghiệm thực hành máy biến áp1 pha - 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình đấu dây động cơ điện 3 pha  2 cấp tốc độ 22V/380v-50HZ | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Thiết bị điều khiển động cơ 3 pha sao tam giác | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thí nghiệm động cơ 1 pha- 3pha | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Hệ thống các mạch điện tự động khống chế cơ bản | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành truyền động máy phát-động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về tự động đóng cắt, điều khiển, khống chế động cơ không đông bộ | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình thực hành điện và trạm biến áp | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình điều khiển băng tải công nghiệp, vận chuyến và đếm sản phẩm tự động | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Hộp đựng dụng cụ 3 ngăn | Hộp | 2 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Kềm bấm đầu cos | Cái | 2 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ kìm bao gồm các loại kìm: Kìm tuốt kìm nhon, kìm cắt, kìm điện | Bộ | 2 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về mạch điện xoay  chiều 1 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về linh kiện quang điện tử | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành điện tử cơ bản | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Thiết bị thực tập về điện tử tương tự | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Thiết bị thực tập về điện tử số | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình điều khiển dãy động cơ trong mô hình dây chuyền | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển tốc độ  động cơ AC | Bộ | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Mô hình điều khiển đóng nắp sản phẩm | Mô hình | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Thiết bị kiểm tra động cơ điện | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Thiết bị đo tốc độ quay | Cái | 1 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Môdun PLC S7-200, S7-300 | Bộ | 3 | Cơ sở Núi Thành |
|  | Bộ THKN lắp đặt HT đèn chiếu sáng | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ THKN đo lường điện | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ THKN lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng khí điện | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm rơle công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành mạch điện 1 pha và 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện máy công cụ trong xưởng | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện trong xây dựng công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Tủ tìm sự cố mạch điện công nghiệp | Cái | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm động cơ 01 pha và 03 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Mô hình điều khiển dãy động cơ trong mô hình dây chuyền sản xuất liên tục | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm đặc tính động cơ 3 pha không đồng bộ | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về tự dộng đóng cắt, điều khiển, khống chế động cơ không đồng bộ | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm máy phát điện 1 pha, 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Máy phát điện xoay chiều 1 pha |  | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm thực hành máy biên áp 1 pha 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng đấu nối động cơ không đồng bộ 3 pha | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Mô hình mạch điện khống chế các máy công nghiệp | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Mô hình trạm biến áp | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Tủ phân phối hạ áp | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Thiết bị cắt bổ hoặc các thiết bị cơ cấu đo các loại máy đo | Bộ | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | MH táo lắp, đấu dây, vận hành máy biến áp phân phối 3 pha | Mô hình | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | TB mô phỏng sự cố trong máy điện xoay chiều | Bộ | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | TB mô phỏng sự cố trong máy điện một chiều | Bộ | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống đèn chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Thiết bị dàn trãi máy nước nóng chạy bằng điện | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Mô hình lắp đặt hệ thống an toàn điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thực hành máy phát điện 1 chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ điều khiển động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ thí nghiệm mạch điện xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Thiết bị lập trình PLC - Siemens | Bộ | 2 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ lập trình logo, module mở rộng | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ lập trình EASY | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |
|  | Bộ lập trình Zen có module mở rộng | Bộ | 1 | Cơ sở Điện Bàn |

**22.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Phan Thành Việt | ThS. Mạng và hệ thống điện | Bậc 3 | SPDN | B | ĐH | * Khí cụ điện * Cung cấp điện |
|  | Trần Lê Vinh | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | CNTT CB | ĐH | * Điều khiển lập trình cỡ nhỏ * PLC cơ bản |
|  | Lê Văn Thảo | KS Điện kỹ thuật | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Vẽ điện * Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
|  | Nguyễn Văn Huyền | KS Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | CNTT CB | B | * Kỹ thuật lắp đặt điện |
|  | Trần Huy Hoàng | CĐ Điện | Bậc 3 | CĐ SPKT | ĐH | B | * Trang bị điện 1 |
|  | Trương Hoàng Ngọc Vũ | KS Điện – Điện tử |  | SPDN | B | B | * An toàn điện * Vật liệu điện |
|  | Nguyễn Hoàng Minh | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Mạch điện * Máy điện 1 |
|  | Hồ Thế Vinh | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | CNTT CB | B | * Đo lường điện |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Quyết Thắng | ThS. Quản lý giáo dục |  | Sư phạm đại học; Sư phạm dạy nghề | ỨD CNTT cơ bản | Đại học Tiếng Anh | Kỹ năng mềm |

**22.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 677/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành/nghề : ĐIỆN CÔNG NGHIỆP**

**Mã ngành/nghề :** 5520227

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm.

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Mục tiêu đào tạo nghề Điện công nghiệp, trình độ trung cấp là đào tạo người lao động có kiến thức, kỹ năng về nghề Điện công nghiệp tương ứng với trình độ đào tạo, có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, củng cố quốc phòng, an ninh.

Người học sau khi ra trường có khả năng làm việc độc lập và có tính sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật hiện đại vào công việc, có phương pháp làm việc chuyên nghiệp, tư duy khoa học; có khả năng tự học và nghiên cứu, tiếp thu được khoa học và công nghệ tiên tiến của thế giới, hòa nhập được trong môi trường quốc tế, có khả năng học tiếp lên các bậc học cao hơn.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện các công việc liên quan đến trình độ đào tạo Điện công nghiệp tại các doanh nghiệp và công ty liên quan; hoặc có thể tự tạo việc làm với chuyên môn được đào tạo.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*1.2.1. Về kiến thức:*

+ Trình bày được cấu tạo, nguyên lý làm việc của các thiết bị điện, linh kiện điện, điện tử, cảm biến được dùng để trang bị cho ngành điện công nghiệp.

+ Vận dụng các kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành trong quá trình học tập cũng như thực hành nghề.

+ Phân tích qui trình và phương pháp lắp đặt, kiểm tra, bảo dưỡng và sửa chữa những hư hỏng phức tạp của hệ thống trang bị điện công nghiệp.

+ Có kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc và các hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn.

+ Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng được yêu cầu công việc.

+ Có kiến thức thực tế về quản lý, nguyên tắc và phương pháp lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát, đánh giá quá trình thực hiện công việc trong phạm vi nghề Điện công nghiệp.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

+ Vận hành an toàn và thao tác đúng trình tự đóng cắt các hệ thống điện công nghiệp.

+ Đọc các bản vẽ thiết kế, sửa chữa và cải tiến hệ thống điện công nghiệp.

+ Lập quy trình, tổ chức lắp đặt, kiểm tra, bảo trì, bảo dưỡng và sửa chữa những hư hỏng phức tạp của hệ thống điện công nghiệp.

+ Đánh giá được việc sử dụng năng lượng điện trong nhà máy, phân xưởng, đưa ra các biện pháp tiết kiệm điện năng.

+ Có khả năng tiếp thu, tổ chức và thực hiện chuyển giao công nghệ.

+ Có kỹ năng truyền đạt hiệu quả các thông tin, các ý tưởng, giải pháp đến người khác thuộc lĩnh vực nghề Điện công nghiệp;

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi.

+ Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

+ Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực thiện của các thành viên trong nhóm.

+ Có khả năng học liên thông để đạt trình độ cao hơn thuộc chuyên ngành đã được đào tạo.

+ Tiếp thu, triển khai các ứng dụng công nghệ, kỹ thuật mới của lĩnh vực điện công nghiệp và điện dân dụng.

+ Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam và trình độ tin học căn bản, chuyên ngành để áp dụng nâng cao hiệu quả công việc, tra cứu tài liệu.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

+ Kỹ thuật viên, thợ sửa chữa điện trong các trạm điện, công ty, nhà máy, các doanh nghiệp sản xuất kinh doanh điện năng và công nghiệp.

+ Vận hành, bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị điện, điện tử và các dây truyền sản xuất công nghiệp.

+ Lắp đặt, sửa chữa hệ thống điện công nghiệp.

+ Các cơ sở dạy nghề có nhóm ngành điện công nghiệp.

1.4. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:

+ Có khả năng tự học, tự nghiên cứu để nâng cao trình độ chuyên môn, thích hợp với môi trường làm việc, tiếp thu và triển khai các ứng dụng công nghệ mới của ngành.

+ Có khả năng học liên thông lên trình độ cao hơn thuộc ngành, nghề đã được đào tạo.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 21

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 59 tín chỉ; tổng số: 1.400 giờ; Trong đó:

+ Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.085 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 404 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 940 giờ; Kiểm tra: 56 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ bài tập** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun đào tạo nghề** | **43** | **1085** | **275** | **770** | **40** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở*** | ***10*** | ***195*** | ***88*** | ***96*** | ***11*** |
| MHĐĐT07 | An toàn lao động | 2 | 30 | 19 | 9 | 2 |
| MHTĐ08 | Mạch điện | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHĐĐT09 | Vật liệu điện | 2 | 30 | 19 | 9 | 2 |
| MHEĐ10 | Vẽ điện | 2 | 45 | 10 | 32 | 3 |
| MĐĐĐT11 | Khí cụ điện | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn nghề*** | ***33*** | 890 | ***187*** | ***674*** | ***29*** |
| MĐEĐ13 | Đo lường điện | 2 | 45 | 16 | 27 | 2 |
| MĐEĐ15 | Máy điện 1 | 5 | 120 | 34 | 80 | 6 |
| MĐEĐ26 | Cung cấp điện | 3 | 60 | 24 | 34 | 2 |
| MĐECN18 | Trang bị điện 1 | 5 | 120 | 33 | 83 | 4 |
| MĐEĐ20 | Kỹ thuật lắp đặt điện | 5 | 120 | 30 | 86 | 4 |
| MĐECN21 | PLC cơ bản | 4 | 90 | 30 | 57 | 3 |
| MĐEĐ27 | Điều khiển lập trình cỡ nhỏ | 3 | 65 | 15 | 47 | 3 |
| MĐTĐ22 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 5 | 260 | 5 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm & hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **59** | **1,400** | **404** | **940** | **56** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**23. NGÀNH, NGHỀ ĐIỆN DÂN DỤNG**

**23.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Cơ sở vật chất:***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích 200 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Bàn thực hành điện | Cái | 15 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn thực hành điện đa năng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điện cơ bản | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm điện cơ bản thiết kế trên 1 modul | Modul | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Hệ thống điều khiển điện nhà cao tầng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống bảo vệ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống báo cháy | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình máy giặt cửa đứng dàn trải | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình máy nước nóng dàn trải | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch RLC thiết kế trên 1 modul | Modul | 8 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch nối tiếp song song | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình đấu dây động cơ điện 3 pha 2 cấp tốc độ 220V/380V - 50HZ | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị điều khiển động cơ 3 pha sao – tam giác | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm động cơ 1 pha - 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điện máy tiện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ lập trình PLC Logo dài | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình thực hành cơ bản ĐK lập trình Zen OMRON | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 231 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 232 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC logo 230RC | Hộp | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC SIEMEN S7-200 CPU 224-220 VAC AC/DC/RLY | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Động cơ không dây 24 rãnh | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Động cơ không dây 36 rãnh | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Xác động cơ 24 rãnh | Cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tủ sấy động cơ | Cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Block quạt trần cũ | Cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Ronhastato | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kiềm bấm đầu cos | Cái | 6 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ khóa vòng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ khóa miệng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ tuýp 52 món | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ Vam (cảo) | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thước Palme | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ LCR | Cái | 5 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ vạn năng hiển thị số | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ đo điện | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình dàn trải thực hành khí cụ điện (hoạt động được) | Mô hình | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình mạch điện chiếu sáng | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình lắp đặt hệ thống an toàn điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thí nghiệm mạch điện xoay chiều 1 pha, 3 pha | Bộ | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Tủ điện phân phối 3 pha | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ khí cụ điện thực hành | Bộ | 6 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ khí cụ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thí nghiệm điện gia dụng 9 modun cải tiến | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt HT chuông báo động | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình lắp ghép phòng thực tập điện nhà (gồm các thiết bị để thực hành) | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình thực hành về hệ thống cung cấp điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình dàn trải thực hành khí cụ điện (hoạt động được) | Mô hình | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình mạch điện chiếu sáng | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình lắp đặt hệ thống an toàn điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thí nghiệm mạch điện xoay chiều 1 pha, 3 pha | Bộ | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Tủ điện phân phối 3 pha | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ khí cụ điện thực hành | Bộ | 6 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình hoà đồng bộ máy phát | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình điều khiển tốc độ động cơ | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình thực hành chứng minh tính thuận nghịch của máy điện 1 chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | MH mô phỏng sự cố trên máy điện xoay chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | MH mô phỏng sự cố trên máy điện một chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | MH thực hành về hệ thống cung cấp điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thực hành kỹ năng khí cụ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống đèn chiếu sáng | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | MH dàn trải máy lạnh 2 cục 1 chiều, có đánh pan | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình dàn trải tủ lạnh, làm lạnh trực tiếp, tủ lạnh SANYO | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thí nghiệm máy phát điện xoay chiều 1 pha, 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thực hành máy phát điện một chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy phát điện xoay chiều 1 pha | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy phát điện xoay chiều 3 pha | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ điều khiển động cơ | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thí nghiệm mạch điện xoay chiều 1 pha 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |

**23.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Lâm Hoàng Linh | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Vật liệu điện * Khí cụ điện * Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
|  | Nguyễn Minh Toàn | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | B | B | * An toàn lao động * Điện tử cơ bản * Kỹ thuật số |
|  | Nguyễn Hoàng Minh | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Đo lường điện * Máy điện 1 |
|  | Nguyễn Văn Huyền | KS Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | CNTT CB | B | * Thiết bị điện gia dụng * Trang bị điện 1 |
|  | Huỳnh Văn Thủy | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | B | C | * Điều khiển lập trình cỡ nhỏ * Mạch điện chiếu sáng |
|  | Lê Văn Thảo | KS Điện kỹ thuật | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Vẽ điện * Mạch điện |
|  | Trương Công Toàn | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | KTV | B | * Kỹ thuật lắp đặt điện * Quấn dây máy điện nâng cao |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Thị Bích Hậu | Ths QTKD |  | Sư phạm DN | Tin văn phòng | Anh văn B | Kỹ năng mềm |

**23.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 677/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành/nghề : ĐIỆN DÂN DỤNG**

**Mã ngành/nghề :** 5520226

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo kỹ thuật viên ngành Điện dân dụng trình độ trung cấp, có kiến thức hành nghề về thiết kế, lắp đặt, vận hành, kiểm tra, bảo trì, bảo dưỡng động cơ, máy phát điện, sửa chữa hệ thống điện dân dụng, thiết bị điện gia dụng, làm việc trong các cơ sở sản xuất và kinh doanh như: nhà máy, xí nghiệp … đạt yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Sau khi tốt nghiệp, người học có phẩm chất chính trị, có kiến thức, kỹ năng về lý thuyết và thực hành trong lĩnh vực điện; có sức khỏe và đạo đức nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các qui định tại nơi làm việc.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Trình bày được những nguyên tắc và tiêu chuẩn để đảm bảo an toàn lao động, an toàn điện cho người và thiết bị;

- Trình bày được khái niệm cơ bản, công dụng, ký hiệu, cấu tạo, nguyên lý làm việc và phạm vi sử dụng của các loại thiết bị điện, thiết bị lạnh trong ngành Điện dân dụng;

- Đọc được sơ đồ của các mạch điện, điện tử cơ bản, biết các ký hiệu trong bản vẽ thiết kế điện dân dụng;

- Hiểu được các nguyên tắc hoạt động của các loại cảm biến, các mạch điện tử trong các thiết bị điện và hệ thống điện dân dụng.

- Biết được các quy trình trong bảo trì, thay thế các linh kiện, thiết bị điện đạt tiêu chuẩn kỹ thuật;

- Trình bày được công dụng, cấu tạo, nguyên lý làm việc của các thiết bị nhiệt - lạnh gia dụng, MBA, đông cơ điện;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Lắp đặt được các hệ thống bảo vệ an toàn trong công nghiệp và dân dụng. Biết sơ cứu nạn nhân bị tai nạn lao động, bị điện giật;

- Lắp đặt, kiểm tra, sửa chữa hệ thống điện dân dụng và các thiết bị điện gia dụng như: hệ thống điện căn hộ, bàn là, nồi cơm điện, bình nước nóng, máy giặt, máy bơm nước, máy phát điện 1 pha;

- Thi công các công trình điện chiếu sáng dân dụng đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Sử dụng thành thạo các dụng cụ đo, kiểm tra điện và phát hiện kịp thời các sự cố về điện;

- Biết vẽ mạch in và lắp đặt các mạch điện tử ứng dụng trong các thiệt bị điện gia dụng.

- Sử dụng hiệu quả và tiết kiệm năng lượng;

- Biết sử dụng thành thạo các kỹ năng mềm;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Tuân thủ, nghiêm túc thực hiện học tập và nghiên cứu, tìm hiểu môi trường làm việc để nâng cao trình độ kiến thức chuyên môn nghề nghiệp;

- Tác phong làm việc nhanh nhẹn, tinh thần trách nhiệm, ý thức cộng đồng;

- Luôn cập nhật kiến thức, đổi mới, sáng tạo trong công việc.

- Có thái độ hợp tác, tinh thần làm việc tập thể, cầu tiến, đúc kết kinh nghiệm để hình thành kỹ năng tư duy độc lập.

- Chịu trách nhiệm đánh giá chất lượng công việc sau hoàn thành và kết quả thực hiện của bản thân trước lãnh đạo cơ quan, tổ chức, đợn vị;

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp***

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc tại các vị trí:

- Bảo dưỡng, sửa chữa MBA, động cơ điện, máy phát điện cho các doanh nghiệp;

- Lắp đặt, vận hành, bảo dưỡng và sửa chữa thiết bị điện dân dụng và gia dụng (bàn là, nồi cơm điện, bình nước nóng, máy giặt, máy bơm nước).

- Sửa chữa, bảo trì, bảo dưỡng các thệ thống điện chiếu sáng trong các công ty, nhà máy, xí nghiệp nhỏ; các khu chung cư.

- Làm việc tại các cơ sở kinh doanh, bộ phận chăm sóc khách hàng của các doanh nghiệp, cửa hàng cung cấp thiết bị điện.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 25

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 59 tín chỉ; tổng số: 1.515 giờ; Trong đó:

+ Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1200 giờ

+ Khối lượng các môn học bổ trợ: 60 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 433 giờ; Thực hành, thực tập: 1023 giờ; Kiểm tra: 59 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học/**  **mô-đun** | **Tên môn học/mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/**  **thực tập/ bài tập** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **47** | **1200** | **291** | **866** | **43** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***12*** | ***240*** | ***108*** | ***120*** | ***12*** |
| MHĐĐT07 | An toàn lao động | 2 | 30 | 19 | 9 | 2 |
| MHTĐ08 | Mạch điện | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHĐĐT09 | Vật liệu điện | 2 | 30 | 19 | 9 | 2 |
| MHEĐ10 | Vẽ điện | 2 | 45 | 10 | 33 | 2 |
| MĐĐĐT11 | Khí cụ điện | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| MHEĐ12 | Điện tử cơ bản | 2 | 45 | 20 | 23 | 2 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***35*** | ***960*** | ***183*** | ***746*** | ***31*** |
| MĐEĐ13 | Đo lường điện | 2 | 45 | 16 | 27 | 2 |
| MĐTDD14 | Mạch điện chiếu sáng | 2 | 60 | 14 | 44 | 2 |
| MĐEĐ15 | Máy điện 1 | 5 | 120 | 34 | 80 | 6 |
| MĐEĐ26 | Cung cấp điện | 3 | 60 | 24 | 34 | 2 |
| MĐTDD16 | Trang bị điện 1 | 5 | 120 | 15 | 102 | 3 |
| MĐTDD17 | Thiết bị điện gia dụng | 2 | 45 | 10 | 33 | 2 |
| MĐEĐ20 | Kỹ thuật lắp đặt điện | 5 | 120 | 30 | 86 | 4 |
| MĐEĐ27 | Điều khiển lập trình cỡ nhỏ | 3 | 75 | 20 | 52 | 3 |
| MĐTDD18 | Quấn dây máy điện nâng cao | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐ22 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 5 | 260 | 5 |
| **III** | **Các môn học mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm & hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **63** | **1515** | **420** | **1036** | **59** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**24. NGÀNH, NGHỀ ĐIỆN TỬ CÔNG NGHIỆP**

**24.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Cơ sở vật chất:***

- Số phòng học lý thuyết: 03, diện tích: 150 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 200 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Bộ thí nghiệm analog | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm xung | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị tạo lỗi kèm nguồn cung cấp | Bộ | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các mạch khuếch đại Transistor | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các ứng dụng của khuếch đại thuật toán | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về mạch số 1 (cơ bản) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về Transistor trường | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ TH về Thysistor và các mạch điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ Transistor công suất và Thysistor GTO | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về mạch số 2 (nâng cao) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các loại cảm biến | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Oscilloscope 2 kênh, 20 Mhz (Sóng) | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển công suất xoay chiều 3 pha dùng THRISYTOR | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển công suất xoay chiều 3 pha dùng TRIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát xung chức năng | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy đếm tần số 1,5GHz, 220V | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát sóng cao tần 4160B, 100K-150M | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát sóng âm tần 2610A, 10Hz-1M | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ nguồn DC vô cấp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng mạch điện một chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về linh kiện quang điện tử | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điện tử công suất băm điện áp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển nghịch lưu 01 pha PWM | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về điều khiển động cơ DC PWM | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về điều khiển vòng kín PID | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển vị trí và đảo chiều động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị nâng cao về điện tử công suất | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha bằng SCR và TRIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về transistor trường, SCR, DIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về bộ nhớ | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành vi điều khiển ứng dụng | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ thuật Vi xử lý điều khiển ma trận | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thưc hành kỹ thuật Microprocessor điều khiển màn hình | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành tự động điều khiển P.I.D | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực tập cơ bản về kỹ thuật xung | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điện tử công suất dùng mosfer DCSC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành điện tử | Cái | 13 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành mạch chỉnh lưu 3 pha không điều khiển | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành mạch chỉnh lưu ba pha có điều khiển | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển bán phần (ĐTCS) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển toàn phần (ĐTCS) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành đo lường kết nối máy tính | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về bộ lọc tích cực | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình Bộ Vi điều khiển xi lanh khí nén | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành PLC S7 200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành PLC S7 300 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành vi xử lý | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành vi điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ thuật khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành hệ thống cơ điện tử | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển thủy lực | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hàn vi mạch | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khò tháo chân linh kiện | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành vi mạch số lập trình | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ hiển thị số | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ thuật cảm biến | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Hệ thống điều khiển điện nhà cao tầng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống bảo vệ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống báo cháy | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn thực hành điện đa năng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tủ tìm sự cố mạch điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn vi tính | Cái | 8 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn điều khiển giáo viên | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điện cơ bản | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch RLC thiết kế trên 1 modul | Modul | 8 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch phóng nạp | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch nối tiếp song song | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Khoan tay | Cái | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kiềm bấm đầu cos | Cái | 6 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ LCR | Cái | 5 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ vạn năng hiển thị số | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ đo điện | Cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | AMPE KÌM (KEWSNAB 2017) | Cái | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn thực hành điện | Cái | 15 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bàn đặt động cơ | Cái | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển đóng mở cửa từ xa | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ lập trình PLC Mitsubisi | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ lập trình PLC Logo dài | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển động cơ Servo | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ điều khiển lập trình PLC S7 300 Siemens | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điều khiển băng tải với S7 -300 | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC S7 - 200 có màn hình HMI TP 070 | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình thực hành cơ bản ĐK lập trình Zen OMRON | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điều khiển mô tơ bước với lập trình PLC S7 – 200 | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thiết bị kiểm tra về thực tập cơ bản về tương tự | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị thực tập nâng cao điện tử số | 4 Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị cơ bản về kỹ thuật xung | 4 Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm điện tử AD/DC | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị thực tập nâng cao điện tử số | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành chỉnh lưu có điều khiển công suất mạch 3 pha | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành về Transisto, SCR, Diac | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ xoay chiều ba pha SCR và Triac | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha bằng SCR | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm điện cơ bản thiết kế trên 1 modul | Modul | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành đo lường kết nối máy tính | Bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Máy nén khí | cái | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 231 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Modul analog EM 232 | Hộp | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC logo 230RC | Hộp | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ biến tần một pha | Bộ | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Cảm biến quang điện OMRON | Cái | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Cảm biến từ OMRON | Cái | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Công tơ điện 1 pha Thụy Sĩ | Cái | 05 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Motor 24VDC | Cái | 05 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch khuếch đại OTL,OCL | Cái | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Khoan điện | Cái | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mỏ hàn điện | Cái | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Nút ấn 3 nút | hộp | 03 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bút thử điện | cái | 03 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tuốc nơ vít 2 đầu | cái | 05 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kèm các loại | cái | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Rơ le nhiệt | cái | 03 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Biến áp cở nhỏ (thứ cấp 4,5v-6v-9v-12v) | cái | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Biến áp điểm giữa (12v - 0v - 12v) | cái | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Động cơ một chiều | cái | 02 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điều khiển PLC S7 - 200 và PLC | bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình các sơ đồ điều khiển điện CN | bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Công tắc 2 cực | cái | 20 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Công tắc 3 cực | cái | 20 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bóng đèn 5W | cái | 20 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Lõi phe E, I | cái | 400 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Tuốc nơ vit USA 2 đầu | cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kìm cắt dây | cái | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Kìm bấm đầu cos | cái | 3 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bút thử điện | Cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ VOM | Cái | 6 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Dây nguồn 220V | Cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mỏ hàn điện | Cái | 10 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mỏ hàn xung | Cái | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đế Rơle 12V | Cái | 20 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đế Rơle 5V | Cái | 20 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Rơ le điện từ 12V, 5V | Hộp | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bình acquy 12V(khô) | Cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ khoan bo mạch | bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | súng bắn nhựa | Cái | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | súng bắn silicon | Cái | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ TH điều khiển động cơ bước | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Máy hiện sóng 2 kênh ( 200 MHz) cầm tay | cái | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC SIEMEN S7-200 CPU 224-220 VAC AC/DC/RLY | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Module bộ hiển thị nhiệt độ - bộ thí nghiệm nhiệt độ | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Robot di động mọi hướng | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |

**24.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Huỳnh Thị Ngọc An | ThS Kỹ thuật điện tử | Bậc 3 | SPDN | A | C | * Điện tử công suất * Chế tạo mạch in và hàn linh kiện |
|  | Phạm Nguyên Lộc | ThS Cơ điện tử | Bậc 3 | SP bậc 1 | B | C | * Vẽ điện tử * Vi điều khiển * Kỹ thuật robot |
|  | Nguyễn Minh Toàn | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Kỹ thuật số * Kỹ thuật mạch điện tử |
|  | Huỳnh Văn Thủy | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | B | C | * Điện cơ bản * Điều khiển lập trình cỡ nhỏ * Điều khiển điện – khí nén |
|  | Nguyễn Xuân Tùng | ThS Kỹ thuật điện tử |  | SPĐH | ĐH | B1 | * Vật liệu khí cụ điện * Linh kiện điện tử * An toàn lao động * Sử dụng năng lượng hiệu quả và tiết kiệm |
|  | Nguyễn Tấn Trần Thanh Quang | KS Điện tử - Viễn thông | Bậc 3 | SPDN | B | C | * Đo lường điện và cảm biến |
|  | Nguyễn Dân | KS. Điện kỹ thuật | Bậc 3 | SPDN | B | B | * PLC cơ bản |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Quyết Thắng | Ths Quản lý giáo dục |  | Sư phạm Đh, SPDN | Ứng dụng CNTT cơ bản | Cử nhận Tiếng anh | Kỹ năng mềm |

**24.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 677 /QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành:**  **ĐIỆN TỬ CÔNG NGHIỆP**

**Mã ngành:** 5520225

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo nhân lực kỹ thuật trực tiếp trong sản xuất, dịch vụ có trình độ trung cấp nhằm trang bị cho người học kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề điện tử trong lĩnh vực công nghiệp, có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế; có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ tạo điều kiện cho người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu của công việc trong thời kỳ công nghiệp hoá, hiện đại hoá.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt được bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện được các công việc như vận hành, bảo trì sửa chữa các dây chuyền sản xuất liên quan đến lĩnh vực Điện tử công nghiệp tại các doanh nghiệp có môi trường công nghiệp như: nhà máy, xí nghiệp, khu chế xuất, các tòa nhà cao tầng; công ty sản xuất; hoặc có khả năng tự mở các cơ sở thiết kế, thi công lắp ráp mạch điện tử công nghiệp.

***1.2. Mục tiêu cụ thể :***

*1.2.1. Về kiến thức:*

- Nêu được các quy định, tiêu chuẩn về bản vẽ kỹ thuật của nghề;

- Có kiến thức nền tảng về ngành Điện tử công nghiệp, vững kiến thức về an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp,  an toàn trong xây dựng;

- Sử dụng tốt các phần mềm chuyên ngành như: Phần mềm Orcad, Proteus, Excel… để thiết kế mạch, lập dự toán, báo cáo kết quả các công việc;

- Có kiến thức cơ bản về kỹ thuật điện tử để phân tích các hiện tượng hư hỏng một cách khoa học hợp lý;

- Trình bày được cấu tạo, nguyên lý hoạt động, tính chất, ứng dụng của các linh kiện điện tử, đặt biệt là các linh kiện điện tử chuyên dùng trong lĩnh vực điện tử công nghiệp;

- Trình bày được cấu tạo, nguyên lý hoạt động, ứng dụng của các mạch điện tử cơ bản, các mạch điện chuyên biệt được dùng trong thiết bị điện tử công nghiệp;

- Trình bày được quy trình thi công board mạch in từ sơ đồ nguyên lý;

- Trình bày được cấu tạo, nguyên lý hoạt động của các linh kiện điện tử và công suất cơ bản;

- Trình bày được cấu trúc và nguyên lý hoạt động của hệ điều khiển lập trình PLC;

- Phân tích được nguyên lý hoạt động của các mạch điện, của các thiết bị điện tử trong thiết kế, kiểm tra sửa chữa

- Tự thiết kế được một số mạch điện tử thay thế, mạch điện tử ứng dụng. Đáp ứng yêu cầu sửa chữa hay cải tiến chế độ làm việc của thiết bị điện tử công nghiệp;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp và phòng chống cháy nổ trong công việc;

- Nêu được tầm quan trọng của công nghệ Internet of Thing (IoT) và công nghiệp 4.0 đối với lĩnh vực Điện tử công nghiệp;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

- Sử dụng được các thiết bị đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp và phòng chống cháy nổ của nghề Điện tử công nghiệp;

- Đọc được các bản vẽ kỹ thuật trong lĩnh vực điện tử công nghiệp (bản vẽ chi tiết, bản vẽ sơ đồ lắp, bản vẽ sơ đồ nguyên lý);

- Vận hành được các thiết bị điện, điện tử trong dây chuyền công nghiệp;

- Lắp đặt, kết nối được các thiết bị điện tử trong dây chuyền công nghiệp theo quy định;

- Bảo trì, sửa chữa được các thiết bị điện tử theo yêu cầu công việc;

- Thay thế được các mạch điện ứng dụng;

- Sử dụng được các phần mềm chuyên ngành Điện tử công nghiệp;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Có ý thức trách nhiệm công dân, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn;

- Có phương pháp làm việc khoa học, biết phân tích và giải quyết các vấn đề mới trong lĩnh vực Điện tử công nghiệp;

- Sẵn sàng làm việc với tinh thần trách nhiệm cao khi được điều động, có khả năng làm việc độc lập, khiêm tốn trong các mối quan hệ kết hợp với làm việc theo nhóm, hợp tác, giúp đỡ đồng nghiệp, biết đề xuất vấn đề để thảo luận; khả năng giao tiếp trong công việc.

- Năng động, tự tin, cầu tiến trong công việc, hợp tác, thân thiện, khiêm tốn trong các quan hệ;

- Tự chịu trách nhiệm về chất lượng công việc, sản phẩm do mình đảm nhiệm theo các tiêu chuẩn quy định;

- Chịu trách nhiệm đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của bản thân và và một phần công việc của các thành viên trong nhóm trước lãnh đạo cơ quan, tổ chức, đơn vị;

- Có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

- Thích ứng kịp với những tiến bộ kỹ thuật (cả về máy móc, thiết bị và phương pháp) trong các nhà máy, công ty. Xử lý được những tình huống kỹ thuật xảy ra trong quá trình tổ chức vận hành, bảo trì, sửa chữa và tự chịu trách nhiệm trong các công việc đã thực hiện.

- Kiểm tra, đánh giá được chất lượng các công việc, báo cáo trung thực, dự báo chính xác về nhân lực, khối lượng, tiến độ công việc cho cấp trên và đơn vị.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Lắp ráp sản phẩm điện - điện tử;

- Vận hành các thiết bị điện, điện tử;

- Lắp đặt, kết nối các thiết bị điện tử;

- Bảo trì, bảo dưỡng các thiết bị điện tử;

- Sửa chữa các thiết bị điện tử;

- Kinh doanh, dịch vụ thiết bị điện tử.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học**

Số lượng môn học, mô đun: 25

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 58 tín chỉ /1410 giờ

Khối lượng môn học chung/đại cương: 255 giờ

Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1095 giờ

Khối lượng các môn học bổ trợ: 60 giờ

Khối lượng lý thuyết: 369 giờ; Thực hành, thực tập,bài tập: 1013 giờ; Kiểm tra: 58 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành,**  **thực tập, bài tập** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luât | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục quốc phòng - An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **41** | **1095** | **245** | **810** | **40** |
| **II.1** | **Môn học, mô đun cơ sở** | **10** | **210** | **75** | **125** | **10** |
| MHĐĐT07 | An toàn lao động | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHTĐC09 | Vật liệu khí cụ điện | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC39 | Điện cơ bản | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC40 | Đo lường điện và cảm biến | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC13 | Linh kiện điện tử | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II.2** | **Môn học, mô đun chuyên môn** | **31** | **885** | **170** | **685** | **30** |
| MĐTĐC14 | Vẽ điện tử | 2 | 45 | 10 | 33 | 2 |
| MĐTĐC37 | Kỹ thuật số | 3 | 75 | 20 | 52 | 3 |
| MĐTĐC38 | Kỹ thuật mạch điện tử | 3 | 75 | 30 | 42 | 3 |
| MĐTĐC20 | Điện tử công suất | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTĐC26 | Điều khiển điện - khí nén | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTĐC27 | Vi điều khiển | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTĐC28 | PLC cơ bản | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTĐC29 | Điều khiển lập trình cỡ nhỏ | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC35 | Kỹ thuật robot | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC36 | Chế tạo mạch in và hàn linh kiện | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐTĐC34 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 5 | 260 | 5 |
| **III** | **Các môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **21** | **4** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng** | **57** | **1410** | **374** | **979** | **57** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

***(Đã ký)***

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**25. NGÀNH, NGHỀ CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỆN – ĐIỆN TỬ**

**25.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Cơ sở vật chất:***

- Số phòng học lý thuyết: 02, diện tích 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích 200 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Bộ thí nghiệm analog | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm xung | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị tạo lỗi kèm nguồn cung cấp | Bộ | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các mạch khuếch đại Transistor | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các ứng dụng của khuếch đại thuật toán | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về mạch số 1 (cơ bản) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về Transistor trường | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ TH về Thysistor và các mạch điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ Transistor công suất và Thysistor GTO | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về mạch số 2 (nâng cao) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về các loại cảm biến | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Oscilloscope 2 kênh, 20 Mhz (Sóng) | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển công suất xoay chiều 3 pha dùng THRISYTOR | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển công suất xoay chiều 3 pha dùng TRIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát xung chức năng | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy đếm tần số 1,5GHz, 220V | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát sóng cao tần 4160B, 100K-150M | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy phát sóng âm tần 2610A, 10Hz-1M | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ nguồn DC vô cấp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng mạch điện một chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về linh kiện quang điện tử | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điện tử công suất băm điện áp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển nghịch lưu 01 pha PWM | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về điều khiển động cơ DC PWM | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về điều khiển vòng kín PID | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng điều khiển vị trí và đảo chiều động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị nâng cao về điện tử công suất | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha bằng SCR và TRIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành về transistor trường, SCR, DIAC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Trang bị điện ô tô | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực tập cơ bản về kỹ thuật xung | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điện tử công suất dùng mosfer DCSC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành điện tử | Cái | 13 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành mạch chỉnh lưu 3 pha không điều khiển | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành mạch chỉnh lưu ba pha có điều khiển | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển bán phần (ĐTCS) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển toàn phần (ĐTCS) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành đo lường kết nối máy tính | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về bộ lọc tích cực | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành PLC S7 200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ thuật khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành hệ thống cơ điện tử | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hàn vi mạch | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khò tháo chân linh kiện | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành vi mạch số lập trình | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ hiển thị số | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy vi tính | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ trong công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ AC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành máy phát đồng bộ 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy phay CN | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy tiện CN | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thực hành điện công nghiệp quấn dây động cơ và thực hành đo | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hòa đồng bộ 2 máy phát điện 10KW | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình đấu dây động cơ 3 pha 2 pha cấp độ | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành đóng cắt, bảo vệ và điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành máy biến áp 1 pha và 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan bàn Tiến Đạt 1/2 HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ điều khiển PLC SIMATIC S7-200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển nhiệt độ với SIMATIC PLCS7-200 | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển cửa tự động với bộ điều khiển lập trình | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm khí nén co đdiều khiển PLC S7-200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng khí cụ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy đo điện trở cách điện, đo điện trở đất quay tay (tiếp địa) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy giặt cửa đứng giàn trải; | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 1 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 3 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình nguyên lý máy phát điện 3 pha, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ điện 1 chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình nguyên lý máy phát điện 1 chiều, hoạt động được | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng các sự cố trên máy phát điện xoay chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển bằng tải thiết bị điện phần cứng | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ một chiều mở máy qua ba cấp điện trở theo | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn mở máy 3 | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển tốc độ động cơ | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trên máy điện xoay chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trong máy điện một chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng khí cụ điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành máy phát điện 1 chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy biến áp tự ngẫu | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng mạch điện một chiều | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về mạch điện xoay chiều 1 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng về mạch điện xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ điện phân phối 1 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ điện phân phối 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình Survolter | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình cắt bổ hoặc các thiết bị thật cơ cấu đo các loại máy đo | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình tháo lắp, đấu dây, vận hành máy biến áp phân phối 3 pha | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình đào tạo về bảo vệ rơle công nghiệp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải nồi cơm điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải bình nước nóng chạy bằng điện | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị lập trình PLC | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải bàn là điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải lò nướng điện hoạt động được | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn là điện | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nồi cơm điện | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy bơm nước | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống truyền động máy phát động cơ | Bộ | 01 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch điện khống chế các máy CN | Bộ | 01 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển tổng hợp điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ Servo | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm đặc tính động cơ 3 pha không đồng bộ. | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ dụng cụ dùng cho lắp đặt đường dây, cáp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị lập trình PLC- Siemens | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành lập trình sử dụng PLC - S7 300 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành về điện khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm khí nén- điện khí nén | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị bảo hộ lao động | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Các mô hình, bảng điện cho thực tập điện chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực tập điện công nghiệp | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình lắp đặt trạm biến áp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành cảm biến | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống thang máy 4 tầng | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thí nghiệm bảo vệ rơle | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành PLC S7 200 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan cầm tay Bosch GSB 16 RE | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài cầm tay MAKITA 9500NB 100mm | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồ nghề điện cầm tay | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồ nghề cơ khí cầm tay | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành máy biến áp 1 pha, 3 pha. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ điều khiển động cơ | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành đấu dây động cơ 3 pha 2 cấp tốc độ. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực hành động cơ 1 pha, 3 pha. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng sự cố trong máy điện một chiều. | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch điện chiếu sáng | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch máy sản xuất | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mô phỏng ứng dụng cảm biến tiệm cận và các loại cảm biến xác định vị trí, khoảng cách | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thí nghiệm đa năng | Bộ | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị lập trình PLC | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ca bin lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành đào tạo trang bị điện | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển tốc độ động cơ bằng biến tần. | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình chống sét | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thí nghiệm máy phát điện xoay chiều 3 pha | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thực hành PLC | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch khống chế các máy sản xuất | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Smart Tivi 65 inch | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài góc Bosch GWS 060 (100mm) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy quấn dây đồng bằng tay | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ đo kim vạn năng DE960TR | Bộ | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ cờ lê yeti 10-32 | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ mỏ lết 8-10-12 | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Kìm bấm đầu cos đa năng | Cái | 7 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Kìm tuốt dây điện | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tuốc nơ vít điện 2 đầu CR-V cao cấp | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng bắn đinh Makita AF504Z | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng bắn vít | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Xác động cơ 3 pha lồng sóc 3/4HP | Cái | 10 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thí nghiệm tổng hợp điện | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy phay công nghiệp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điện điều khiển máy tiện công nghiệp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển động cơ không đồng bộ 3 pha roto dây quấn mở máy 3 cấp trở lên | Mô hình | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành kỹ năng lắp đặt hệ thống an toàn điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thực tập điện công nghiệp | Mô hình | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ca bin lắp đặt điện công nghiệp | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều khiển băng tải với S7 -300 | Bộ | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị thực tập nâng cao điện tử số | 4 Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị cơ bản về kỹ thuật xung | 4 Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thí nghiệm điện tử AD/DC | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Thiết bị thực tập nâng cao điện tử số | Modul | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành chỉnh lưu có điều khiển công suất mạch 3 pha | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành về Transisto, SCR, Diac | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ xoay chiều ba pha SCR và Triac | Modul | 1 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành điều khiển động cơ 1 pha bằng SCR | Modul | 4 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Bộ thực hành đo lường kết nối máy tính | Bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Cảm biến quang điện OMRON | Cái | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Cảm biến từ OMRON | Cái | 04 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mạch khuếch đại OTL,OCL | Cái | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình điều khiển PLC S7 - 200 | bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | PLC SIEMEN S7-200 CPU 224-220 VAC AC/DC/RLY | Bộ | 2 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Mô hình các sơ đồ điều khiển điện công nghiệp | bộ | 01 | Cơ sở Hùng Vương |
|  | Đồng hồ VOM | Cái | 6 | Cơ sở Hùng Vương |

**25.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Hoàng Trương Mỹ Dung | ThS Kỹ thuật điện tử | Bậc 3 | SPKT | ĐH | C | Đo lường điện – điện tử; Điện tử công suất; Thiết kế và chế tạo mạch in |
|  | Hồ Thị Lệ Thủy | KS Điện – Điện tử | Bậc 3 | CĐ SPKT | B | C | Kỹ thuật xung - số; Kỹ thuật cảm biến |
|  | Nguyễn Xuân Tùng | ThS Kỹ thuật điện tử |  | SPĐH | ĐH | B1 | * Mạch điện * Mạch điện tử cơ bản * Linh kiện điện tử |
|  | Lâm Hoàng Linh | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Trang bị điện * Kỹ thuật lắp đặt điện * Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
|  | Trương Hoàng Ngọc Vũ | KS Điện – Điện tử |  | SPDN | B | B | * An toàn lao động * Vật liệu điện * Khí cụ điện |
|  | Phan Thành Việt | ThS. Mạng và hệ thống điện | Bậc 3 | SPDN | B | ĐH | * Máy điện * Điều khiển điện - khí nén |
|  | Trần Hưng Thư | ThS Tự động hóa | Bậc 3 | SPKT | B | B | * PLC cơ bản |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Thị Bích Hậu | Ths QTKD |  | SPDN | Tin văn phòng | Anh văn B | Kỹ năng mềm |

**25.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 677/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên ngành/nghề:** | **CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT ĐIỆN - ĐIỆN TỬ** |
| **Mã ngành/nghề:** | 5510303 |
| **Trình độ đào tạo:** | Trung cấp |
| **Hình thức đào tạo:** | Chính quy |
| **Đối tượng tuyển sinh:** | Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương |
| **Thời gian đào tạo:** | 2 năm |

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp về nghề Công nghệ kỹ thuật điện - điện tử ở trình độ trung cấp có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt được bậc 4 của Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện được các công việc như vận hành, bảo trì sửa chữa các dây chuyền sản xuất liên quan đến lĩnh vực Điện - Điện tử tại các doanh nghiệp có môi trường công nghiệp như: nhà máy, xí nghiệp, khu chế xuất, các tòa nhà cao tầng; công ty sản xuất; hoặc có khả năng tự mở các cơ sở thiết kế, thi công lắp ráp mạch điện tử công nghiệp, kinh doanh các thiết bị điện, điện tử.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức*

- Giải thích được chính xác quy cách, tính chất của các loại vật liệu, linh kiện thường dùng trong lĩnh vực điện, điện tử;

- Phân tích tính chất, cấu tạo, nguyên lý hoạt động, ứng dụng của các thiết bị điện, điện tử;

- Phân tích được cấu tạo, nguyên lý hoạt động, ứng dụng của các hệ thống điện, điện tử trong công nghiệp;

- Trình bày được phương pháp sử dụng các thiết bị đo, dụng cụ cầm tay vào nghề điện, điện tử;

- Trình bày được phương pháp lập trình PLC cơ bản vào hệ thống điện, điện tử;

- Liệt kê trách nhiệm và nhiệm vụ của bản thân trong mối quan hệ với các thành viên trong nhóm/bộ phận;

- Xác định được quy trình bàn giao ca, ghi nhật ký công việc;

- Xác định được các tiêu chuẩn an toàn lao động;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*1.2.2. Về kỹ năng*

- Đọc được các bản vẽ kỹ thuật của nghề (Bản vẽ sơ đồ nguyên lý,bản vẽ sơ đồ lắp đặt,); thống kê được thiết bị, vật tư và linh kiện cần cho mạch điện;

- Sử dụng thành thạo các dụng cụ hỗ trợ cầm tay nghề điện, điện tử;

- Lắp ráp được các mạch điện tử cơ bản;

- Thực hiện lắp đặt thiết bị điện, điện tử;

- Đo, kiểm tra, sửa chữa các thiết bị điện, điện tử cơ bản trong công nghiệp và dân dụng;

- Thi công, vận hành đúng quy trình hệ thống phân phối cung cấp điện;

- Lắp đặt, vận hành đúng quy trình hệ thống điện dân dụng và công nghiệp;

-  Lắp đặt, lập trình ứng dụng PLC trong các hệ thống đơn giản.

- Giải đáp được các thắc mắc, từ đó lập được kế hoạch cung cấp các yêu cầu và lựa chọn được sản phẩm đáp ứng nhu cầu cho khách hàng;

- Hỗ trợ các thành viên trong nhóm để đảm bảo đạt mục tiêu đã đề ra;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần khi làm việc theo nhóm;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn;

- Đánh giá được hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện công việc.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Lắp đặt thiết bị điện;

- Lắp ráp thiết bị điện tử;

- Sửa chữa thiết bị điện;

- Sửa chữa thiết bị điện tử;

- Thi công, vận hành hệ thống phân phối cung cấp điện;

- Lắp ráp mạch điện tử;

- Vận hành hệ thống điều khiển tự động hóa công nghiệp;

- Thi công, vận hành hệ thống điện dân dụng và công nghiệp;

- Kinh doanh thiết bị điện, điện tử.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 28

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 66 tín chỉ/1590 giờ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 12 tín chỉ/255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 50 tín chỉ/1275 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 4 tín chỉ/ 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 413 giờ; Thực hành, thực tập:1113 giờ; Kiểm tra: 64 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

| **Mã**  **môn học, mô-đun** | **Tên môn học, mô-đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tổng**  **số** | **Trong đó** | | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/**  **bài tập/**  **thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **50** | **1275** | **284** | **944** | **47** |
| **II.1** | **Các môn học, mô đun cơ sở** | **15** | **285** | **114** | **157** | **14** |
| MHĐĐT07 | An toàn lao động | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHEĐT08 | Vẽ kỹ thuật | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHĐĐT09 | Vật liệu điện | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MĐEĐT10 | Đo lường điện - điện tử | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐĐĐT11 | Khí cụ điện | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHEĐT12 | Mạch điện | 3 | 60 | 24 | 34 | 2 |
| MĐEĐT13 | Linh kiện điện tử | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II.2** | **Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề** | **35** | **990** | **170** | **787** | **33** |
| MĐEĐT15 | Mạch điện tử cơ bản | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐEĐT16 | Thiết kế và chế tạo mạch in | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐĐĐT17 | Kỹ thuật cảm biến | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐEĐT20 | Điện tử công suất | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐEĐT21 | Kỹ thuật xung - số | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTĐT23 | Máy điện | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐTĐT24 | Trang bị điện | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐEĐT25 | Kỹ thuật lắp đặt điện | 4 | 90 | 30 | 57 | 3 |
| MĐTĐT26 | Điều khiển điện - khí nén | 2 | 60 | 15 | 43 | 2 |
| MĐTĐT28 | PLC cơ bản | 3 | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐEĐT34 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 5 | 260 | 5 |
| **III** | **Môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **21** | **4** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng** | **66** | **1590** | **413** | **1113** | **64** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

| **TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do Hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô-đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**26. NGÀNH, NGHỀ CƠ ĐIỆN NÔNG THÔN**

**26.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Cơ sở vật chất:***

- Số phòng học lý thuyết: 02 , diện tích: 100 m2

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02, diện tích: 200 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Động cơ diesel 1 xy lanh, 4 kỳ cắt bổ | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng tháo lắp, sửa chữa động cơ diesel 1 xy lanh, 4 kỳ | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng vận hành, chẩn đoán, tháo lắp, sửa chữa máy đạp lúa dọc trục | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng vận hành, chẩn đoán, tháo lắp, sửa chữa máy gặt xếp dãy | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng tháo lắp, sửa chữa cơ cấu bừa đĩa | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng vận hành, chẩn doán, tháo lắp, sửa chữa máy cắt cỏ; | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng vận hành, chẩn đoán, tháo lắp, SC máy phun thuốc, tưới tiêu có động cơ dẫn động | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị đào tạo kỹ năng vận hành, chẩn đoán, tháo lắp, sửa chữa máy sấy hạt | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy phát điện chạy Diesel | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Thùng đồ nghề chuyên dụng tháo lắp sửa chữa máy nông nghiệp | Bộ | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Thiết bị hứng và hút dầu thải | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy ép thủy lực | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Thùng rửa chi tiết | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bàn thực hành quấn dây động cơ điện | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy điều hoà 1 khối 9000 BTU Sam sung | Cái | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Kìm bấm cos thuỷ lực | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Hệ thống lọc nước thô | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy đo hiện sóng | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bàn thực hành quấn động cơ điện | Bộ | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ tự động điều khiển đóng, mở hệ thống chiếu sáng | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Cờ lê lực | Bộ | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình hệ thống khởi động động cơ bằng điện | Mô hình | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy nạp ắc quy có trợ đề | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Tổ máy thủy điện (Loại trục đứng hoặc trục ngang) | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Thùng đồ nghề 191 chi tiết | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy chiếu (Projector) CASIO | Cái | 3 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy xoáy Xi lanh SB1-46 | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Xe máy sử dụng chế hoà khí Wave Alpha 110CC | Chiếc | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Xe máy phun xăng Sirius FI 2017 phanh đĩa | Chiếc | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Xe ga Vision 110CC | Chiếc | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy quấn MBA xuyến | Cái | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ đồ nghề rửa xe máy (Ben nâng xe máy, máy nén khí Pegasus 70lit, Máy rửa xe P1600, Bình bọt tuyết 25L) | Bộ | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy cắt tường điện – Bosch GNF 35CA | Cái | 6 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy vi tính bàn | Bộ | 18 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy cắt sắt dùng đĩa hợp kim | Cái | 2 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Máy uốn ống thuỷ lực | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình hệ thống cung cấp nhiên liệu động cơ Diesel G-280404 | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Mô hình hệ thống cung cấp nhiên liệu động cơ xăng điện tử L-Jetronic G-180311 | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |
|  | Bộ thiết bị tổng hợp đào tạo Điện – Điện tử mô tô, xe máy | Bộ | 1 | Cơ sở Nam Giang |

**26.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Trương Công Toàn | KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | KTV | B | * Bảo dưỡng sửa chữa thiết bị điện gia dụng. * Bảo dưỡng, vận hành máy thu hoạch nông, lâm sản. * Bảo dưỡng, vận hành máy và thiết bị chế biến nông, lâm sản. * Bảo dưỡng, vận hành máy chăm sóc cây. |
|  | Trần Huy Hoàng | CĐ Điện | Bậc 3 | CĐ SPKT | ĐH | B | * Bảo dưỡng sửa chữa động cơ điện vạn năng * Bảo dưỡng sửa chữa máy biến áp cỡ nhỏ * Bảo dưỡng sửa chữa động cơ không đồng bộ |
|  | Phạm Nguyên Lộc | ThS Cơ điện tử | Bậc 3 | SP bậc 1 | B | C | * Thực hành nguội cơ bản * Bảo dưỡng sửa chữa động cơ đốt trong * Bảo dưỡng sửa chữa hệ thống nhiên liệu |
|  | Phan Thành Việt | ThS. Mạng và hệ thống điện | Bậc 3 | SPDN | B | ĐH | * Lắp đặt sửa chữa khí cụ điện hạ thế thông dụng * Lắp đặt hệ thống cung cấp điện. |
|  | Lê Văn Thảo | KS Điện kỹ thuật | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Điện kỹ thuật * Vật liệu kỹ thuật * Vẽ kỹ thuật. |
|  | Trương Hoàng Ngọc Vũ | KS Điện – Điện tử |  | SPDN | B | B | * Kỹ thuật điện tử * An toàn lao động và bảo vệ môi trường * Dung sai lắp ghép và đo lường kỹ thuật * Thực tập tốt nghiệp |
|  | Đỗ Viết Long | Kỹ sư Cơ khí chế tạo | Kỹ năng nghề quốc gia bậc 3 | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | UD trình độ B | Tiếng Anh  C | * Thực hành Hàn cơ bản |
|  | Đỗ Ngọc Linh | Ths Xây dựng công trình DD & CN |  | Nghiệp vụ sư phạm dạy nghề TC, CĐ | UDCNTTCB | Tiếng Anh C | * Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh 1,2 |
|  | Võ Ngọc Thùy Trang | ThS Quản lý văn hóa |  | NVSP, SP dạy nghề | Ứng dụng A | Anh văn B | Kỹ năng mềm |

**26.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH QUẢNG NAM  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 704QĐ-CĐQN ngày 07 tháng 8 năm 2023*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành/nghề : CƠ ĐIỆN NÔNG THÔN**

**Mã ngành/nghề :** 5520262

**Trình độ đào tạo :** Trung cấp

**Hình thức đào tạo :** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh :** Tốt nghiệp THCS trở lên hoặc tương đương.

**Thời gian đào tạo :** 2 năm

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Đào tạo đội ngũ nhân lực kỹ thuật viên trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp về nghề cơ điện ở trình độ trung cấp; có đạo đức, có phẩm chất chính trị, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các qui định tại nơi làm việc, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động.

Sau khi tốt nghiệp, người học đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam; có thể làm việc tại các doanh nghiệp và công ty liên quan; hoặc có thể tự tạo việc làm với chuyên môn được đào tạo, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, củng cố quốc phòng, an ninh; hoặc tiếp tục học tập nâng cao trình độ chuyên môn.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức:*

*\* Kiến thức về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật:*

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, về đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; các vấn đề về văn hóa, xã hội, chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước.

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định; thực hiện được các phương pháp rèn luyện thể chất.

*\* Kiến thức chuyên môn của nghề đào tạo:*

- Trình bày được những nguyên tắc và tiêu chuẩn để đảm bảo an toàn lao động, an toàn cho người và thiết bị trong lĩnh vực cơ điện;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản của các môn học kỹ thuật cơ sở để bổ trợ cho việc tiếp thu kiến thức chuyên môn nghề;

- Giải thích được cấu tạo, nguyên lý làm việc; phân tích các hiện tượng, nguyên nhân hư hỏng của động cơ đốt trong và các máy nông nghiệp, lâm nghiệp thông dụng, chuyên dụng;

- Trình bày được những khái niệm cơ bản trong kỹ thuật gia công cơ khí thông dụng như: phương pháp gia công nguội, phương pháp hàn hồ quang tay, hàn khí;

- Giải thích được cấu tạo, nguyên lý làm việc, phương pháp sử dụng, bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa các khí cụ điện hạ áp thông dụng; máy điện; động cơ điện vạn năng; thiết bị điện gia dụng;

- Giải thích được cấu tạo, nguyên lý làm việc, phương pháp sử dụng, bảo quản, bảo dưỡng, sửa chữa các máy nông nghiệp như máy gặt lúa, máy cắt cỏ, máy cưa xích, máy ấp trứng, máy xay xát, máy tẽ hạt…;

*1.2.2. Về kỹ năng:*

*\** Kỹ năng cứng:

*Đạt bậc 2/5 tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, với những kỹ năng cụ thể sau:*

- Sử dụng được các dụng cụ cơ khí, dụng cụ nghề điện, các dụng cụ đo,dụng cụ kiểm tra, các trang thiết bị phụ trợ và các dụng cụ chuyên dùng;

- Bảo dưỡng, sửa chữa được động cơ đốt trong và các máy nông nghiệp thông dụng, chuyên dụng đúng trình tự và đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật;

- Lắp đặt được các hệ thống bảo vệ an toàn trong lĩnh vực cơ điện nông thôn. Biết sơ cứu nạn nhân bị tai nạn lao động, bị điện giật;

- Lắp đặt, kiểm tra, bảo dưỡng, sửa chữa hệ thống điện dân dụng, một số loại khí cụ điện hạ áp thông dụng và các thiết bị điện gia dụng đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Vận hành được các máy nông nghiệp thông dụng, chuyên dụng đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật của sản phẩm;

- Gia công, sửa chữa được các nông cụ cầm tay và một số kết cấu thép gia dụng;

- Vận hành, bảo dưỡng, sửa chữa được các máy điện như: máy biến áp cỡ nhỏ, động cơ không đồng bộ, các khí cụ điện hạ áp, động cơ điện vạn năng...;

- Kiểm tra, bảo dưỡng, sửa chữa được các hư hỏng của các thiết bị điện gia dụng;

- Sử dụng hiệu quả và tiết kiệm năng lượng.

\* Kỹ năng mềm:

- Có kỹ năng giao tiếp, truyền đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi làm việc.

- Có kỹ năng phân tích và xử lý thông tin trong lĩnh vực chuyên môn được đào tạo.

- Có kỹ năng giao tiếp chuyên môn và xã hội linh hoạt.

- Có kỹ năng thuyết trình, giao tiếp ứng xử, kỹ năng làm việc theo nhóm.

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề đào tạo.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế;

- Tổ chức thực hiện được công việc theo nhóm, hướng dẫn và giám sát các thành viên trong nhóm thực hiện các công việc trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Đánh giá được các kết quả công việc của mình và của các thành viên trong nhóm;

- Chủ động, nghiêm túc và tự tin trong thực hiện nhiệm vụ và có trách nhiệm trong công tác, vị trí được phân công trên nguyên tắc dám nghĩ, dám làm;

- Tuân thủ các quy định tại nơi làm việc, bảo đảm an toàn lao động, an toàn phòng chống cháy nổ và vệ sinh công nghiệp;

- Cẩn thận, chính xác, tiết kiệm trong thực hiện các công việc của nghề.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Làm kỹ thuật viên về lắp đặt, vận hành, bảo dưỡng và sửa chữa việc tại các doanh nghiệp, công ty và dịch vụ về máy nông, lâm nghiệp, thiết bị cơ khí, thiết bị điện và các loại máy điện; cụ thể:

+ Bảo dưỡng, sửa chữa động cơ đốt trong;

+ Vận hành, bảo dưỡng, sửa chữa máy thu hoạch và chế biến nông, lâm sản;

+ Vận hành, bảo dưỡng, sửa chữa máy chăm sóc cây trồng;

+ Bảo dưỡng, sửa chữa hệ thống điện động cơ máy máy thu hoạch và chế biến nông, lâm sản;

+ Bảo dưỡng, sửa chữa máy điện cở nhỏ;

+ Lắp đặt hệ thống điều khiển động cơ điện;

+ Lắp đặt, sửa chữa khí cụ điện hạ thế thông dụng;

+ Bảo dưỡng, sửa chữa động cơ điện vạn năng;

- Tính chọn, lắp đặt, bảo trì, kiểm tra và sửa chữa những hư hỏng thông thường của mạng điện sinh hoạt gia đình, mạng điện cơ sở sản xuất nhỏ.

- Làm việc tại các công trường, trạm thủy nông, trang trại...

- Mở xưởng sản xuất, gia công, sửa chữa và kinh doanh các thiết bị cơ điện nông thôn.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 28

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 62 tín chỉ; tổng số: 1.500 giờ; Trong đó:

+ Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.185 giờ

+ Khối lượng các môn học bổ trợ: 60 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 448 giờ; Thực hành, thực tập: 963 giờ; Kiểm tra: 89 giờ

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian đào tạo (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/**  **Bài tập/ thảo luận** | **Thi/**  **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **46** | **1185** | **319** | **793** | **73** |
| ***II.1*** | ***Các môn học, mô đun cơ sở*** | **17** | **300** | **149** | **129** | **22** |
| MHTCĐ07 | Điện kỹ thuật | 3 | 45 | 32 | 10 | 3 |
| MHTCĐ08 | Kỹ thuật điện tử | 2 | 30 | 15 | 12 | 3 |
| MHTCĐ09 | Vật liệu kỹ thuật | 2 | 30 | 23 | 5 | 2 |
| MHTCĐ10 | Dung sai lắp ghép và đo lường kỹ thuật | 2 | 45 | 27 | 15 | 3 |
| MHTCĐ11 | Vẽ kỹ thuật | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHTCĐ12 | An toàn lao động và bảo vệ môi trường | 2 | 30 | 21 | 6 | 3 |
| MĐTCĐ13 | Thực hành nguội cơ bản | 2 | 45 | 8 | 34 | 3 |
| MĐTCĐ14 | Thực hành hàn cơ bản | 2 | 45 | 8 | 34 | 3 |
| ***II.2*** | ***Các môn học, mô đun chuyên môn*** | **29** | **885** | **170** | **664** | **51** |
| MĐTCĐ15 | Bảo dưỡng, sửa chữa động cơ đốt trong | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTCĐ16 | Bảo dưỡng, sửa chữa hệ thống nhiên liệu | 2 | 60 | 15 | 40 | 5 |
| MĐTCĐ17 | Bảo dưỡng, vận hành máy thu hoạch nông, lâm sản | 3 | 75 | 15 | 54 | 6 |
| MĐTCĐ18 | Bảo dưỡng, vận hành máy và thiết bị chế biến nông, lâm sản | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTCĐ19 | Lắp đặt, sửa chữa khí cụ điện hạ thế thông dụng | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTCĐ20 | Lắp đặt hệ thống cung cấp điện | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTCĐ21 | Bảo dưỡng, sửa chữa máy biến áp cỡ nhỏ | 2 | 60 | 10 | 47 | 3 |
| MĐTCĐ22 | Bảo dưỡng, sửa chữa động cơ không đồng bộ | 3 | 75 | 15 | 54 | 6 |
| MĐTCĐ23 | Bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị điện gia dụng | 2 | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐTCĐ24 | Bảo dưỡng, vận hành máy chăm sóc cây trồng | 2 | 60 | 10 | 45 | 5 |
| MĐTCĐ25 | Bảo dưỡng, sửa chữa động cơ điện vạn năng | 3 | 75 | 15 | 54 | 6 |
| MĐTCĐ26 | Thực tập tốt nghiệp | 4 | 180 | 15 | 160 | 5 |
| **III** | **môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| **Tổng cộng (I + II + III)** | | **62** | **1500** | **448** | **963** | **89** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, Hiệu trưởng thành lập Hội đồng xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp./.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**

**27. NGÀNH, NGHỀ KỸ THUẬT MÁY LẠNH VÀ ĐIỀU HÒA KHÔNG KHÍ**

**27.1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo**

***a. Cơ sở vật chất:***

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 03, diện tích 150 m2

- Số phòng/xưởng thực hành: 02, diện tích: 200 m2

***b. Thiết bị, dụng cụ đào tạo:***

| **TT** | **Tên thiết bị đào tạo** | **Đơn vị** | **Số lượng** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Mô hình giảng dạy thực hành hệ thống lạnh | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Các mô hình dàn trải dạy học về điện lạnh | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thực hành về thiết bị điều hòa không khí | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống đá vảy (mô hình SX đá viên) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy nén khí 1 cấp (Đan Mạch) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy nén nửa kín (Pháp) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình kho lạnh, giải nhiệt bằng không khí | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình tủ cấp đông (hai cấp lạnh) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải máy lạnh 2 cục 2 chiều, có đánh pan | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình tủ đông lạnh loại nắp kính dùng để bảo quản | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ bảo quản đông dùng trong thương mại (siêu thị) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy điều hòa trung tâm (giải nhiệt bằng gió) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hút chân không | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ lọc lệch tâm | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ lạnh | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình thiết bị lạnh | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải máy lạnh 1 cục 1 chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải máy lạnh 2 cục 2 chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máyđiều hòa không khí hai cụm | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa trung tâm VRV | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy điều hòa 2 cục dấu trần nối ống gió 2HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy điều hòa 2 cục dàn lạnh áp trần 2,5HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy điều hòa 2 cục dàn lạnh âm trần 2HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điều hòa không khí TT AHU | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải máy lạnh một cục,môt chiều | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải máy lạnh 2 cục, 1chiều, công nghệ Inverter | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình cắt bổ máy nén | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ hàn hơi O2-C2H2 | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình Máy điều hòa không khí Watter Chiller (TBTL) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống lạnh 4 tiết lưu (TBTL) | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống lạnh máy đá cây | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải nguyên lý hệ thống lạnh làm lạnh trực tiếp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hoà Multi | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình dàn trải trang bị điện hệ thống lạnh | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình hệ thống điều hoà không khí ô tô | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan cầm tay Bosch GSB 16 RE | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài cầm tay MAKITA 9500NB 100mm | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa âm trần | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa không khí VRF | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình tủ lạnh dàn trải làm lạnh trực tiếp | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình điều hòa không khí trung tâm FCU giải nhiệt gió | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa giấu trần nối ống gió | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa không khí 2 khối inveter | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình máy điều hòa không khí trung tâm VRV | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình sản xuất đá viên | Mô hình | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ AC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 1 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình bổ cắt động cơ 3 pha, 1/4 HP, hoạt động được | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành điều khiển tổng hợp điện | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thực hành đào tạo trang bị điện | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ trong công nghiệp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Hệ thống đào tạo về điều khiển động cơ AC | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn thí nghiệm đa năng | Bộ | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Các mô hình, bảng điện cho thực tập điện chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mô hình mạch điện chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ca bin lắp đặt điện chiếu sáng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị thực hành đóng cắt, bảo vệ và điều khiển | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồ nghề điện lạnh | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Dụng cụ cầm tay nghề điện lạnh | Bộ | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hút chân không | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ tua vít bốn chấu cá loại | Bộ | 6 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ đồng hồ ôxy và axetyen | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Lốc máy né tủ lạnh Công suất : 1/2HP | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ Mỏ lếc các loại (1 kim mỏ lết, 1 ỏ lếch, 1 kim chết 10 inch | Bộ | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ vạn năng | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ vạn năng hiển thị số | Cái | 4 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ Ampe kìm hiển thị số | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ hiển thị số | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ nạp gas 3 dây | Cái | 6 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ lạnh | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy lạnh | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ cờ lê vòng miệng | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ tuýp | Bộ | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ loe lệch tâm | Bộ | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ sạc gas Robinair 40169 | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mỏ lếch | Cái | 3 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng bắn vít | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bơm hút chân không 2 cấp | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ vạn năng hiển thị số | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ đo nhiệt độ | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ đo áp suất | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ hàn gió đá | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy nén khí | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bàn nguội 1(0,7x1,2m)+4(1,500x750x700) | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Tủ điện lạnh (2.000x1.500x500) (Kệ gia công) | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy nén khí 3HP | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy bốp đầu ống khí gas lạnh ô tô (bẳng tay) | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ cờ lê vòng miệng | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ tuýp | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ loe lệch tâm | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Đồng hồ nạp gas lạnh | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Mỏ lếch | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thử kín điều hòa ô tô 75 chi tiết | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Súng vặn vít | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Thiết bị đo nhiệt độ từ xa | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nhiệt kế kiểu áp kế | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nhiệt kế cặp nhiệt | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nhiệt kế điện trở | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Áp kế chất lỏng | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Áp kế đàn hồi | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Áp kế điện | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ống ghẽn, ống phun, ống Venturi | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Ẩm kế | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Bộ thử kín | Bộ | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Projector | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hàn | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hút ẩm | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy mài cầm tay | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy hút chân không | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Máy khoan đứng (loại trung) | Cái | 1 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Khoan điện | Cái | 2 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |
|  | Nhiệt kế điện tử | Cái | 5 | Cơ sở Huỳnh Thúc Kháng |

**27.2. Về đội ngũ nhà giáo**

| **TT** | **Họ và tên** | **Trình độ, ngành, nghề được đào tạo** | **Trình độ kỹ năng nghề** | **Trình độ nghiệp vụ sư phạm** | **Trình độ**  **tin**  **học** | **Trình độ ngoại ngữ** | **Môn học/ mô đun giảng dạy** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ngô Hữu Toàn | KS. Công nghệ kỹ thuật nhiệt | Bậc 3 | SPDN | B | C | * Hệ thống máy lạnh dân dụng * Hệ thống máy lạnh công nghiệp 1 |
|  | Lê Thị Việt Hương | ThS. Nhiệt – Điện lạnh | Bậc 3 | SPDN | B | C | * Cơ sở kỹ thuật nhiệt lạnh và ĐHKK * Vật liệu điện lạnh * Đo lường điện lạnh * Chuyên đề máy lạnh |
|  | Trương Văn Vinh | CĐ Kỹ thuật nhiệt – Máy lạnh  KS. Điện – Điện tử | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Hệ thống điều hòa không khí cục bộ 1 * Hệ thống điều hòa không khí trung tâm 1 |
|  | Huỳnh Đức Hòa | CĐ KT nhiệt - Máy lạnh  ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | CNTT cơ bản | C | * Lạnh cơ bản * An toàn lao động điện lạnh * Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả |
|  | Nguyễn Hoàng Minh | ThS. Tự động hóa | Bậc 3 | SPDN | B | B | * Thiết bị điện gia dụng * Máy điện * Trang bị điện |
|  | Hồ Thị Lệ Thủy | KS Điện – Điện tử | Bậc 3 | CĐ SPKT | B | C | * Cơ sở kỹ thuật điện * Kỹ thuật điện tử |
|  | Phạm Nguyên Lộc | ThS Cơ điện tử | Bậc 3 | SP bậc 1 | B | C | * Vẽ kỹ thuật * Thực tập Gò - Hàn |
|  | Nguyễn Thị Bích Thuận | ThS Giáo dục,  Cử nhân triết học. |  | NVSP Đại học |  |  | Giáo dục chính trị |
|  | Nguyễn Thị Thu Ba | Thạc sỹ  Luật học |  | Sư phạm đại học |  |  | Pháp luật |
|  | Võ Đình Vinh | Cử nhân Thể dục thể thao |  | Bậc 1 |  |  | Giáo dục thể chất |
|  | Nguyễn Thị Kiều | Cử nhân Sư phạm Giáo dục thể chất - Quốc phòng |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Giáo dục QP và AN |
|  | Lê Thị Ái Nghĩa | Thạc sỹ Khoa học máy tính |  | Sư phạm dạy nghề |  |  | Tin học |
|  | Nguyễn Thị Thanh Hà | Thạc sỹ  Ngôn ngữ Anh |  | Cử nhân  sư phạm |  |  | Tiếng Anh |
|  | Nguyễn Thị Bích Hậu | Ths QTKD |  | SPDN | Văn phòng | Anh văn B | Kỹ năng mềm |

**27.3. Về chương trình đào tạo**

|  |  |
| --- | --- |
| **UBND TỈNH QUẢNG NAM**  TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUẢNG NAM | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 677/QĐ-CĐQN ngày 19 tháng 8 năm 2022*

*của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)*

**Tên ngành/nghề: KỸ THUẬT MÁY LẠNH VÀ ĐIỀU HÒA KHÔNG KHÍ**

**Mã ngành/nghề:** 5520205

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:**  Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.

**Thời gian đào tạo:**  02 năm.

**1. Mục tiêu đào tạo**

***1.1. Mục tiêu chung:***

Mục tiêu đào tạo nghề kỹ thuật máy lạnh & Điều hòa không khí, trình độ Trung cấp là đào tạo người lao động có kiến thức, kỹ năng về nghề thuật máy lạnh & Điều hòa không khí tương ứng với trình độ đào tạo, có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm tại các doanh nghiệp trong lĩnh vực công nghiệp và kinh tế quốc dân, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, củng cố quốc phòng, an ninh.

Người học sau khi ra trường có khả năng làm việc độc lập và có tính sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật hiện đại vào công việc, có phương pháp làm việc chuyên nghiệp, tư duy khoa học; có khả năng tự học và nghiên cứu, tiếp thu được khoa học và công nghệ tiên tiến, hòa nhập được trong môi trường quốc tế, có khả năng học tiếp lên các bậc học cao hơn.

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam, có khả năng thực hiện các công việc liên quan đến trình độ đào tạo kỹ thuật máy lạnh & Điều hòa không khí tại các doanh nghiệp và công ty liên quan; hoặc có thể tự tạo việc làm với chuyên môn được đào tạo.

***1.2. Mục tiêu cụ thể:***

*1.2.1. Về kiến thức:*

*\* Kiến thức về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật:*

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, về đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; các vấn đề về văn hóa, xã hội, chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước.

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định; thực hiện được các phương pháp rèn luyện thể chất.

*\* Kiến thức chuyên môn của nghề đào tạo:*

- Trình bày được các quy định, tiêu chuẩn về bản vẽ kỹ thuật trong ngành,nghề đào tạo;

- Trình bày được những nội dung cơ bản về tiêu chuẩn an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, phòng chống cháy nổ trong thực hiện các công việc của nghề Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí;

- Trình bày được phương pháp, quy trình thực hiện xanh hóa trong thực hiện các công việc của nghề;

- Trình bày được phương pháp và quy trình lắp đặt, vận hành các hệ thống máy lạnh công nghiệp, dân dụng đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Mô tả được các loại trang thiết bị, dụng cụ và phân tích được chức năng của từng thiết bị, dụng cụ trong nghề kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí;

- Trình bày được phương pháp và quy trình lắp đặt, vận hành các hệ thống điều hòa không khí cục bộ, điều hòa không khí trung tâm đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Trình bày được phương pháp và quy trình bảo trì, bảo dưỡng các hệ thống lạnh đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Phân tích được các hư hỏng về cơ, điện, lạnh trong các hệ thống máy lạnh và điều hòa không khí;

- Phân tích được các hư hỏng thông thường về điều khiển điện tử trong các hệ thống lạnh;

- Trình bày nguyên lý làm việc, cách sử dụng các dụng cụ, thiết bị chính được sử dụng trong nghề; phương pháp cập nhật các tài liệu kỹ thuật liên quan đến nghề;

- Ứng dụng được các kiến thức về công nghệ thông tin để đáp ứng yêu cầu công việc;

- Trình bày các nguyên tắc và phương pháp sử dụng các nguồn năng lượng đảm bảo tiết kiệm và hiệu quả trong phạm vi của ngành, nghề đào tạo.

*1.2.2. Về kỹ năng:*

*\** Kỹ năng cứng:

Đạt bậc 2/5 tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, với những kỹ năng cụ thể sau:

- Đọc được các bản vẽ kỹ thuật, sơ đồ thiết kế, lắp đặt trong hệ thống lạnh;

- Lựa chọn, sử dụng được các dụng cụ, thiết bị chính trong nghề;

- Giám sát và thực hiện được công tác an toàn trong lĩnh vực của nghề;

- Lắp đặt, vận hành được hệ thống máy lạnh công nghiệp, dân dụng đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật, đạt hiệu quả tiết kiệm nguyên, nhiên vật liệu;

- Lắp đặt, vận hành được các hệ thống điều hòa không khí đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật, đạt hiệu quả, tiết kiệm nguyên, nhiên vật liệu;

- Bảo trì, bảo dưỡng được các hệ thống lạnh đảm bảo an toàn, đúng yêu cầu kỹ thuật, đạt hiệu quả, tiết kiệm nguyên, nhiên vật liệu;

- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật hệ thống thiết bị, thiết bị, nguyên vật liệu chuyên ngành đầu vào;

- Sửa chữa được các hư hỏng về cơ, điện, lạnh trong các các hệ thống lạnh;

- Sửa chữa được một số hư hỏng thông thường về điều khiển điện tử trong hệ thống lạnh;

- Đánh giá được tác động môi trường của môi chất lạnh và các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường khi thực hiện các công việc của nghề Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí;

- Có khả năng tiếp thu, tổ chức và thực hiện chuyển giao công nghệ;

- Đề xuất được phương án tiết kiệm năng lượng, giảm thiểu phế thải khi thực hiện các lĩnh vực của nghề Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí;

\* Kỹ năng mềm:

- Có kỹ năng giao tiếp, truyền đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi làm việc.

- Có kỹ năng phân tích và xử lý thông tin.

- Có kỹ năng giao tiếp chuyên môn và xã hội linh hoạt.

- Có kỹ năng thuyết trình, giao tiếp ứng xử, kỹ năng làm việc theo nhóm.

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề đào tạo.

*1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm; giải quyết công việc, vấn đề có tính chất thường xuyên trong điều kiện biết trước hoặc trong điều kiện làm việc ít thay đổi.

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc đã định sẵn; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm; đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

- Chịu trách nhiệm đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành, kết quả thực hiện của bản thân và một phần công việc của các thành viên trong nhóm trước lãnh đạo cơ quan, tổ chức, đơn vị.

- Có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp; có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

***1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:***

- Lắp đặt hệ thống máy lạnh dân dụng, công nghiệp;

- Lắp đặt các hệ thống điều hòa không khí;

- Vận hành hệ thống máy lạnh;

- Bảo trì, bảo dưỡng hệ thống lạnh;

- Sửa chữa hệ thống lạnh; bảo hành hệ thống lạnh;

- Sửa chữa mạch điện, mạch điện điều khiển cho hệ thống lạnh.

- Mở xưởng sản xuất, gia công, sửa chữa và kinh doanh các thiết bị điện lạnh.

***1.4. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:***

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự nghiên cứu, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ chuyên môn, thích ứng với môi trường làm việc; tiếp thu và triển khai các ứng dụng công nghệ mới của ngành, nghề để nâng cao trình độ;

- Người học sau tốt nghiệp có khả năng học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

**2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:**

- Số lượng môn học, mô đun: 25

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 70 tín chỉ; tổng số: 1.665 giờ; Trong đó:

+ Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.350 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun bổ trợ: 60 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 449 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.117 giờ; Kiểm tra: 99 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH/MĐ** | **Tên môn học/mô đun** | **Số tín chỉ** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **Tổng số** | **Trong đó** | | |
| **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận** | **Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung/đại cương** | **12** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MHT01 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHT02 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MHT03 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MHT04 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MHT05 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MHT06.1 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MHT06.2 | Tiếng Anh 2 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| **II** | **Các môn học, mô đun chuyên môn** | **56** | **1.350** | **320** | **947** | **83** |
| ***II.1*** | ***Môn học, mô đun cơ sở*** | ***26*** | ***465*** | ***210*** | ***225*** | ***30*** |
| MHEML07 | Vẽ kỹ thuật | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHEML08 | Cơ sở kỹ thuật điện | 3 | 45 | 30 | 12 | 3 |
| MHEML09 | Cơ sở kỹ thuật Nhiệt - Lạnh và ĐHKK | 5 | 90 | 60 | 25 | 5 |
| MHEML10 | Vật liệu Điện - Lạnh | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MHEML11 | An toàn lao động Điện - Lạnh | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MĐEML12 | Máy điện | 2 | 60 | 15 | 41 | 4 |
| MĐEML13 | Trang bị điện | 4 | 90 | 30 | 56 | 4 |
| MĐEML14 | Thực tập Gò - Hàn | 2 | 60 | 15 | 40 | 5 |
| MHEML15 | Kỹ thuật điện tử | 2 | 30 | 15 | 12 | 3 |
| ***II.2*** | ***Môn học, mô đun chuyên môn*** | ***30*** | ***885*** | ***110*** | ***722*** | ***53*** |
| MĐEML16 | Đo lường Điện - Lạnh | 2 | 45 | 15 | 26 | 4 |
| MĐEML17 | Lạnh cơ bản 1 | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐEML18 | Thiết bị điện gia dụng | 2 | 45 | 15 | 26 | 4 |
| MĐEML19 | Hệ thống máy lạnh dân dụng | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐEML20 | Hệ thống máy lạnh công nghiệp 1 | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐEML21 | Hệ thống điều hoà không khí cục bộ 1 | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐEML22 | Hệ thống điều hòa không khí trung tâm 1 | 4 | 105 | 15 | 82 | 8 |
| MĐEML23 | Thực tập tốt nghiệp | 6 | 270 | 5 | 260 | 5 |
| **III** | **môn học, mô đun bổ trợ** | **4** | **60** | **35** | **22** | **3** |
| MHB01 | Kỹ năng mềm | 2 | 30 | 20 | 9 | 1 |
| MHB03 | Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
|  | **Tổng cộng (I + II + III)** | **70** | **1.665** | **449** | **1.117** | **99** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

a) Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Nhà trường bố trí cho người học tự học và tham quan, học tập, thực tập tại một số doanh nghiệp, công ty, khu công nghiệp, khu chế xuất;

b) Để giáo dục đạo đức, truyền thống, mở rộng nhận thức về văn hóa xã hội, Nhà trường bố trí cho người học tham quan một số di tich lịch sử, văn hóa, cách mạng, mời Hội cựu chiến binh địa phương giáo dục, tham gia các hoạt động xã hội do Đoàn trường chủ trì;

c) Bố trí người học tham gia học các chương trình đào tạo về SKSS/SKTD/HIV,

d) Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Hoạt động ngoại khóa** | **Hình thức** | **Thời gian** | **Mục tiêu** |
| 1 | Chính trị đầu khóa | Tập trung | Sau khi nhập học | Phổ biến các quy chế đào tạo theo luật giáo dục nghề nghiệp. Nội quy, quy chế của trường, phân lớp và làm quen với giáo viên chủ nhiệm/ cố vấn học tập |
| 2 | Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại | Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể | Vào các ngày lễ lớn trong năm và các sự kiện của Nhà trường | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Rèn luyện ý thức tổ chức kỹ luật, lòng yêu nghề. |
| 3 | Tham quan các cơ sở sản xuất | Tập trung nhóm | Cuối năm học | Nhận thức đầy đủ về nghề, tìm kiếm cơ hội việc làm |
| 4 | Đọc và tra cứu sách, tài liệu thư viện | Cá nhân | Ngoài thời gian học tập | Nghiên cứu bổ sung các kiến thức chuyên môn  Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên internet |
| 5 | Tham gia các khóa tập huấn về kỹ năng mềm | Tập trung | Ngoài thời gian học tập | Rèn luyện cho người học các kỹ năng mềm, Nâng cao năng lực giao tiếp, làm việc nhóm. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi xin việc làm. |
| 6 | Học chương trình đào tạo SKSS/SKTD/HIV | Tập trung | Tuần đầu tiên sau khi nhập học | Trang bị, bổ sung kiến thức và kỹ năng về sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng HIV cho người học qua đó người học có thể chủ động phòng tránh hậu quả không mong muốn, góp phần bảo vệ sức khỏe về thể chất và tinh thần cho người học. |

4.3. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô - đun:

a) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, phân hiệu, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi;

b) Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ;

c) Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học;

d) Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai trước ngày thi ít nhất 03 ngày làm việc;

đ) Người học tham gia kỳ thi phải được phổ biến về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi;

e) Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên;

g) Thời gian làm bài thi đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian thi với các môn học, mô-đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo hoặc thời gian thi trực tuyến do hiệu trưởng quyết định;

h) Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi bố trí ít nhất hai cán bộ coi thi và không bố trí quá 50 người dự thi; người dự thi phải được bố trí theo số báo danh. Đối với hình thức thi khác, hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi và các nội dung liên quan khác;

i) Thi kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến được thực hiện khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin. Hiệu trưởng quy định cụ thể về hình thức và quy trình tổ chức thi nhằm bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và chống được gian lận trong quá trình thi. Diễn biến của buổi thi trực tuyến phải được ghi hình, ghi âm và xuất in kết quả bài thi để lưu trữ theo quy định.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

a) Kết thúc khóa học, hoặc khi người học tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình, hiệu trưởng thành lập hội đông xét tốt nghiệp cho người học.

b) Người học được công nhận tốt nghiệp khi đủ các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;

- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;

- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;

- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.

4.5. Các chú ý khác:

Về địa điểm đào tạo: Được thực hiện tại trường đối với các nội dung lý thuyết, thực hành theo kế hoạch đào tạo. Đối với một số mô đun chuyên môn nghề nhà trường xây dựng kế hoạch thực hành tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp trên địa bàn trong và ngoài tỉnh, qua đó giúp người học từng bước tiếp cận với thực tế sản xuất, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**PGS. TS. Vũ Thị Phương Anh**