UBND TỈNH PHÚ THỌ
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VIỆT NHẬT

Số: 2990 /VJ-ĐT
V/v công khai các điều kiện bảo đảm tổ chức hoạt động giáo dục nghề nghiệp

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

Phú Thọ, ngày 13 tháng 09 năm 2024

Kính gửi: Sở Lao động Thương binh – Xã hội tỉnh Lai Châu.

Căn cứ Nghị định số 24/2022/NĐ-CP ngày 06/4/2022 của Chính phủ về việc sửa đổi bổ sung các Nghị định quy định về điều kiện đầu tư và hoạt động trong lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp.

Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật đã thực hiện công khai các nội dung theo quy định trên trang thông tin điện tử của Nhà trường tại địa chỉ https://congnghevietnhat.edu.vn/, cụ thể như sau:

1. Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp: số 2077/2023/GCNĐKBS-SLĐTBXH, ngày 13/12/2023 do Sở Lao động - Thương binh và Xã hội tỉnh Lai Châu cấp.

2. Trường đã đảm bảo đầy đủ về:

- Về cơ sở vật chất
- Thiết bị, dụng cụ đào tạo.
- Đội ngũ nhà giáo.
- Chương trình đào tạo.

Vậy, Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật trân trọng báo cáo Sở Lao động Thương binh Xã hội tỉnh Lai Châu kết quả công khai để theo dõi, giám sát theo quy định./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- HT, các PHT;
- Các phòng, khoa, trung tâm;
- Lưu: VT, ĐT.

HIỆU TRƯỞNG



Trương Thị Thu Yến

UBND TỈNH PHÚ THỌ
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VIỆT NHẬT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 2853/BC-VJ

Phú Thọ, ngày 10 tháng 09 năm 2024

BÁO CÁO
Công khai các điều kiện đảm bảo tổ chức hoạt động Giáo dục nghề nghiệp năm 2024 tại Lai Châu

Phần thứ nhất
I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CƠ SỞ HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

1. Tên cơ sở đăng ký: Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật

Tên giao dịch quốc tế bằng tiếng Anh :VietNhat College of technology

2. Địa chỉ trụ sở chính: Khu 4, P.Vân Phú, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ.

- Số điện thoại: 0204.558.558 Fax:
- Website: www.congnghevietnhat.edu.vn,

Email:congnghevietnhat@gmail.com

- Địa chỉ phân hiệu, địa điểm đào tạo khác (nếu có):

3. Quyết định thành lập số: 1717/QĐ-UBND ngày 20/6/2008 của UBND tỉnh Phú Thọ về việc cho phép thành lập Trường Trung cấp nghề Công nghệ - Du lịch và dịch vụ Phú Nam; Quyết định số 3533/QĐ-UBND ngày 31/12/2021 của Chủ tịch UBND tỉnh Phú Thọ về việc cho phép đổi tên Trường Trung cấp nghề Công nghệ - Du lịch và dịch vụ Phú Nam thành Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật.

4. Cơ quan chủ quản: UBND tỉnh Phú Thọ

5. Chức năng, nhiệm vụ: Trường Trung Công nghệ Việt Nhật là trường Trung cấp chịu sự quản lý nhà nước về dạy nghề của Sở Lao động - Thương binh và Xã hội tỉnh Phú Thọ và chịu sự quản lý trên địa bàn của Uỷ ban nhân dân tỉnh Phú Thọ, trường có chức năng và nhiệm vụ sau:

5.1. Chức năng:

- Dạy nghề các cấp trình độ trung cấp, sơ cấp và dạy nghề thường xuyên cho người lao động theo giấy phép được các Sở Lao động Thương binh Xã hội cấp.
- Tổ chức liên kết với các cơ sở GDNN và các doanh nghiệp bổ túc, bồi dưỡng nâng cao trình độ nghề nghiệp cho người lao động làm việc trong nước và đi lao động ngoài nước.
- Liên kết với các cơ sở giáo dục đại học trong và ngoài nước đào tạo nâng cao chất lượng nguồn nhân lực cho địa phương.
- Giới thiệu việc làm: Tập trung giới thiệu việc làm cho học sinh, sinh viên sau khi tốt nghiệp tại trường và lao động trên địa bàn tỉnh vào làm việc tại các doanh nghiệp, khu kinh tế, khu công nghiệp trong và ngoài tỉnh.
- Du học và Xuất khẩu lao động: Thực hiện nhiệm vụ tuyển sinh học sinh du học tại các trường đại học, cao đẳng, trung học ở các nước Nhật Bản, Hàn Quốc,

Trung Quốc.

5.2. Nhiệm vụ:

- Tổ chức đào tạo nhân lực kỹ thuật trực tiếp trong sản xuất, dịch vụ ở trình độ Trung cấp và sơ cấp nhằm trang bị cho người học năng lực thực hành một nghề đơn giản hoặc năng lực thực hành một số công việc của một nghề, có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khoẻ, tạo điều kiện cho họ có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động.

- Tổ chức xây dựng và thực hiện các chương trình, giáo trình, học liệu dạy nghề đối với ngành nghề được phép đào tạo. Đưa nội dung giảng dạy về ngôn ngữ, phong tục tập quán, pháp luật của nước mà người lao động đến làm việc và pháp luật có liên quan của Việt Nam vào chương trình dạy nghề khi tổ chức dạy nghề cho người lao động đi làm việc ở nước ngoài.

- Xây dựng kế hoạch tuyển sinh, tổ chức tuyển sinh học nghề.

- Tổ chức các hoạt động dạy và học; kiểm tra, cấp bằng Trung cấp, chứng chỉ sơ cấp theo quy định của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Tuyển dụng, quản lý đội ngũ nhà giáo, cán bộ, nhân viên của Trường đủ về số lượng; phù hợp với ngành nghề, quy mô đào tạo theo tiêu chuẩn quy định của pháp luật.

- Tư vấn học nghề, tư vấn việc làm miễn phí cho người học nghề.

- Phối hợp với các doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân, gia đình người học nghề trong hoạt động dạy nghề; tổ chức cho người học nghề tham quan, thực tập tại doanh nghiệp.

- Tổ chức cho nhà giáo, cán bộ, nhân viên và người học nghề tham gia các hoạt động xã hội.

- Quản lý, sử dụng đất đai, cơ sở vật chất, thiết bị và tài chính theo quy định của pháp luật.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ và đột xuất theo quy định.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác theo quy định của pháp luật.

6. Tổ chức bộ máy:

- Hội đồng quản trị trường: gồm 05: người

- Ban Giám Hiệu: có 01 Hiệu trưởng và 05 Phó hiệu trưởng

- Các Phòng ch/ức năng gồm: Phòng Đào tạo và Quản lý học sinh (06 cán bộ); Phòng Tổ chức Hành chính (02 cán bộ); Phòng Tài chính kế toán (02 cán bô), Phòng tuyển sinh - truyền thông (05 cán bộ).

- Các Khoa chuyên môn gồm: Khoa ngôn ngữ và du lịch (11 giáo viên); Khoa Kỹ thuật và công nghệ (13 giáo viên); bộ môn chung (05 giáo viên); Khoa Kinh tế (07 giáo viên).

7. Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp: - Số 730/GCNĐKHĐ-SLĐTBXH, ngày 04/4/2022, Sở Lao động Thương binh - Xã hội tỉnh Phú Thọ cấp.

8. Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung tại Lai Châu: Số 2077/2023/GCNĐKBS/SLĐTBXH ngày 13/12/2023 của Sở Lao động Thương Binh Xã hội tỉnh Lai Châu.

II. THỰC TRẠNG CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

1. Về cơ sở vật chất:

Cơ sở vật chất và thiết bị đào tạo chung của cơ sở giáo dục nghề nghiệp a) Tổng quan về cơ sở vật chất chung của cơ sở giáo dục nghề nghiệp:

Tại trụ sở chính (tổng diện tích sử dụng của từng công trình): Khu 4, Phường Vân Phú, Tp Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ.

+ Khu hiệu bộ, khu học lý thuyết, khu học thực hành, thực tập: **nhà học lý thuyết 575 m^2 mặt bằng, nhà hiệu bộ 2 tầng 232m^2 mặt bằng, Khu thực hành thực tập 500 m2**

+ Khu phục vụ: **Thư viện, thể thao, nhà ăn:**

+ Các hạng mục khác: nhà để xe 170 m^2 mặt bằng

Các công trình, phòng học sử dụng chung

Tại trụ sở chính:

+ Các phòng học được sử dụng chung: **05 phòng, diện tích một phòng là 50 (m2) ,tổng diện tích là: 250 (m2)**

+ Phòng thí nghiệm; phòng, xưởng thực hành, thực tập; cơ sở sản xuất thử nghiệm: **02 phòng diện tích một phòng là 100(m2), tổng diện tích là: 200 (m2)**

+ Các công trình phục vụ: **Thư viện, thể thao, nhà ăn: Nhà ăn 300 m2.**

Các thiết bị giảng dạy dùng chung.

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Máy vi tính	Bộ	25
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	5
3	Loa máy tính	Chiếc	5
4	Bảng kẹp giấy	Chiếc	2

2. Cán bộ quản lý, nhà giáo

Tổng số cán bộ quản lý, nhà giáo: 52 trong đó:

- Cán bộ quản lý: 15 người
- Nhà giáo: Tổng số: 37 trong đó:

+ Cơ hữu: 14 giáo viên

+ Thỉnh giảng: 23 giáo viên

+ Kiêm chức: không

Phần thứ hai

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP TẠI TRUNG TÂM GDNN – GDTX HUYỆN SÌN HỒ - LAI CHÂU

I. Nghề: Điện công nghiệp và dân dụng; Trình độ: Trung cấp; Quy mô tuyển sinh/năm: 40 học sinh.

1. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy:

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 02 phòng (tổng diện tích: 100 m^2);
- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 01 phòng, xưởng (tổng diện tích: 60 m^2).
- Phòng học ngoại ngữ + Tin học: 01 phòng (tổng diện tích: 60 m^2)

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy:

- Phòng học lý thuyết.

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ		01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ		01	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ		01	
4	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc		01	
5	Bình chữa cháy	Chiếc		02	
6	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc		01	
7	Máy tính cá nhân	Chiếc		06	
8	Bảng Flip chart	Chiếc		04	
9	Điện thoại liên kết	Bộ		01	

- Phòng học ngoại ngữ + Tin học

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo	Ghi chú

			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ		19	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ		01	
3	Bàn điều khiển	Chiếc		01	
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc		01	
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ		01	
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ		01	
7	Tai nghe	Bộ		19	
8	Phần mềm kế toán	Bộ		01	
9	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ		01	
10	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ		01	
11	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ		01	
12	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ		01	
13	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ		01	
14	Phần mềm diệt virus	Bộ		01	
15	Máy Scanner	Chiếc		01	
16	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc		01	
17	Máy in	Chiếc		01	

- Phòng thực hành nghề Điện công nghiệp và dân dụng

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo	Ghi chú

			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Bảng vẽ kỹ thuật	Bộ		17	
2	Bộ dụng cụ vẽ kỹ thuật	Bộ		17	
3	Khối V	Chiếc		3	
4	Khối D	Chiếc		4	
5	Đồng hồ đo tốc độ vòng quay	Chiếc		4	
6	Bộ thực hành cảm biến	Bộ		6	
7	Mô hình trạm bơm	Bộ		1	
8	Mô hình hệ thống cung cấp điện hạ thế	Bộ		1	
9	Mô hình các MH, thiết bị bảo vệ đóng cắt hạ thế	Bộ		3	
10	Mô hình, thiết bị kiểm tra chịu tải máy biến áp	Bộ		3	
11	Máy đo tỷ số máy biến áp	Bộ		3	
12	Máy uốn thanh cái thủy lực	Chiếc		1	
13	Máy đo độ võng dây cáp (thực tập tại DN)	Bộ		1	
14	Máy đo tỷ số máy biến áp	Bộ		3	
15	Mô hình điện mặt trời	Bộ		3	
16	Mô hình điện gió	Bộ		3	
17	Bộ dụng cụ dùng cho lắp đặt đường dây, cáp	Bộ		1	
18	Mô hình trộn hóa chất	Bộ		1	
19	Mô hình đèn giao thông	Bộ		1	
20	Mô hình cánh tay robot	Bộ		3	
21	Đầu dò logic	Chiếc		6	
22	Mô hình truyền thông	Bộ		6	
23	Mô hình thực hành biến tần	Bộ		3	

24	Mô hình khởi động mềm động cơ	Bộ		6	
25	Bộ điều khiển điện - khí nén	Bộ		5	
26	Bộ thí nghiệm điện - thủy lực	Bộ		6	
27	Mô hình, thiết bị đo độ méo	Bộ		6	
28	Máy phát âm tần	Chiếc		9	
29	Bể ngâm hóa chất	Chiếc		6	
30	Máy đo công suất phát xạ quang	Chiếc		3	
31	Mạch tự động khống chế đèn khi trời sáng, tối	Bộ		9	
32	Mạch đóng mở cửa tự động	Bộ		6	
33	Mạch kiểm soát xe tự động	Bộ		9	
34	Mạch điều khiển từ xa	Bộ		9	
35	Máy sấy và hàn mạch PCB	Chiếc		18	
36	Máy phát tín hiệu điều chế	Chiếc		9	
37	Máy đo cường độ âm thanh	Chiếc		6	
38	Máy thu hình công nghệ cao 43 inch đến 55 inch	Chiếc		9	
39	Mô hình dàn trải ti vi thế hệ mới	Bộ		9	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 13 người (tương đương 6 nhà giáo quy đổi).

Trong đó:

- Nhà giáo cơ hữu: 05 người:

- Nhà giáo thỉnh giảng: 8 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 525 giờ/năm, tương đương 1 nhà giáo quy đổi).

- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: không người (tổng số giờ giảng dạy/năm: không giờ/năm, tương đương không nhà giáo quy đổi).

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/nhà giáo quy đổi: 13,3 học sinh, sinh viên/nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Nguyễn Văn Bảo	Kỹ sư Điện – Tự động hoá XNCN	Cao đẳng Sư phạm		MĐ 20 - Điện tử công xuất MĐ 21 - Kỹ thuật quấn dây MĐ 22 - Kỹ thuật lắp đặt điện

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
2	Trần Minh Trí	Điện Mỏ	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 15 - Trang thiết bị điện MĐ 16 - Cung cấp điện MĐ 17 - Đo lường điện MĐ 18 - Tiếng Anh chuyên ngành
3	Nguyễn Hữu Thanh	Thạc sỹ Kỹ thuật Điện, Điện tử và viễn thông	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 23 - Điều khiển điện khí nén MĐ 24 - Kỹ thuật cảm biến MĐ 25 - An toàn và bảo hộ lao động
4	Vũ Đức Tiến	Kỹ sư Công nghệ Kỹ thuật Điện, Điện tử	Chứng chi nghiệp vụ Sư phạm		MĐ 13 - Máy điện MĐ 14 - Thiết bị điện gia dụng MĐ 19 - PLC cơ bản
5	Hoàng Trung Đức	Kỹ sư Công nghệ Kỹ thuật Điện, Điện tử	Chứng chi nghiệp vụ Sư phạm		MĐ 26 – Thực tập tốt nghiệp

d) Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
1	Nguyễn Xuân Trường	Thạc sỹ Kỹ thuật Điện, điện tử và viễn thông	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 07 - Linh kiện điện - Điện tử MĐ 08 - Vẽ điện - Điện tử MĐ 09 - Mạch điện	135
2	Nguyễn Thị Huyên	Kỹ sư Kỹ thuật điều kiển và tự động hóa	Đại học sư phạm		MĐ 10 - Điện tử cơ bản MĐ 11 - Kỹ thuật xung số MĐ12 - Kỹ thuật lạnh	135
3	Trần Thị Vân Anh	Cử nhân Công nghệ thông tin	Chứng chỉ NVSP		MH05 - Tin học	45
4	Nguyễn Văn Khánh	Cử nhân Giáo dục quốc phòng – Giáo dục thể chất	Đại học sư phạm		MH04 - Giáo dục Quốc phòng An ninh MH03 - Giáo dục thể chất	45
5	Nguyễn Tiến Quân	ĐH Hà Nôi - Tiếng Anh	Cao đẳng sư phạm		MH06 - Tiếng Anh	90

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
6	Trần Thị Thu Hằng	ĐH Luật Hà Nội	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MH02 - Pháp luật	15
7	Vi Thanh Phương Lan	ĐH. Giáo dục Chính trị	Đại học sư phạm		MH01 - Chính trị	30

4. Chương trình đào tạo

a) Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo nghề Điện công nghiệp và dân dụng trình độ Trung cấp

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: số 33/CTĐT-TCVJ ngày 08/08/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc ban hành chương trình đào tạo nghề Điện công nghiệp và dân dụng trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy.

c) Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên.

d) Thời gian đào tạo: 02 năm học.

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Trình độ đào tạo: Trung cấp, hình thức đào tạo: Chính quy.

e) 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	Thi/ Kiểm tra
I	**Các môn học chung**	**9**	**255**	**94**	**148**	**13**
MĐ 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MĐ 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MĐ 03	Giáo dục thể chất	0	30	4	24	2
MĐ 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	0	45	21	21	3
MĐ 05	Tin học	2	45	15	29	1
MĐ 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	**Các môn học, mô đun chuyên môn**					

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	Thi/ Kiểm tra
II.1	**Môn học, mô đun cơ sở**	**12**	**270**	**90**	**168**	**12**
MĐ 07	Linh kiện điện - Điện tử	2	45	15	28	2
MĐ 08	Vẽ điện - Điện tử	2	45	15	28	2
MĐ 09	Mạch điện	2	45	15	28	2
MĐ 10	Điện tử cơ bản	2	45	15	28	2
MĐ 11	Kỹ thuật xung số	2	45	15	28	2
MĐ 12	Kỹ thuật lạnh	2	45	15	28	2
II.2	**Môn học, mô đun chuyên môn**	**41**	**1020**	**285**	**694**	**41**
MĐ 13	Máy điện	3	60	30	27	3
MĐ 14	Thiết bị điện gia dụng	3	60	30	27	3
MĐ 15	Trang bị điện	2	45	15	27	3
MĐ 16	Cung cấp điện	3	60	30	27	3
MĐ 17	Đo lường điện	2	45	15	28	2
MĐ 18	Tiếng anh chuyên ngành	3	60	30	27	3
MĐ 19	PLC cơ bản	3	60	30	27	3
MĐ 20	Điện tử công xuất	3	60	30	27	3
MĐ 21	Kỹ thuật quấn dây	3	75	15	56	4
MĐ 22	Kỹ thuật lắp đặt điện	3	75	15	56	4
MĐ 23	Điều khiển điện khí nén	3	75	15	56	4
MĐ 24	Kỹ thuật cảm biến	3	75	15	56	4
MĐ 25	An toàn và bảo hộ lao động	2	45	15	28	2
MĐ 26	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
Tổng cộng		**62**	**1545**	**469**	**1010**	**66**

(Có chương trình chi tiết kèm theo)

5. Về giáo trình, tài liệu giảng dạy

Thực hiện theo Quyết định số 24/CTĐT-TCVJ ngày 02/08/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc lựa chọn giáo trình/tài liệu giảng dạy nghề Điện công nghiệp và dân dụng, trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy trong Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật.

Phần thứ ba

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP TẠI TRUNG TÂM GDNN – GDTX HUYỆN TÂN UYÊN - LAI CHÂU

I. Nghề: Điện công nghiệp và dân dụng; Trình độ: Trung cấp; Quy mô tuyển sinh/năm: 40 học sinh.

1. Lý do đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp: Bổ sung địa điểm đào tạo ngoài địa điểm đào tạo được cấp trong giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy:

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 02 phòng (tổng diện tích: 100 m^2);
- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 01 phòng, xưởng (tổng diện tích: 60 m^2).
- Phòng học ngoại ngữ + Tin học: 01 phòng (tổng diện tích: 60 m^2)

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy:

- Phòng học lý thuyết.

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ		01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ		01	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ		01	
4	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc		01	
5	Bình chữa cháy	Chiếc		02	
6	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc		01	
7	Máy tính cá nhân	Chiếc		06	
8	Bảng Flip chart	Chiếc		04	
9	Điện thoại liên kết	Bộ		01	

- Phòng học ngoại ngữ + Tin học

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ		19	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ		01	
3	Bàn điều khiển	Chiếc		01	
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc		01	
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ		01	
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ		01	
7	Tai nghe	Bộ		19	
8	Phần mềm kế toán	Bộ		01	
9	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ		01	
10	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ		01	
11	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ		01	
12	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ		01	
13	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ		01	
14	Phần mềm diệt virus	Bộ		01	
15	Máy Scanner	Chiếc		01	
16	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc		01	
17	Máy in	Chiếc		01	

- Phòng thực hành nghề Điện công nghiệp và dân dụng

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Bảng vẽ kỹ thuật	Bộ		17	
2	Bộ dụng cụ vẽ kỹ thuật	Bộ		17	
3	Khối V	Chiếc		3	
4	Khối D	Chiếc		4	
5	Đồng hồ đo tốc độ vòng quay	Chiếc		4	
6	Bộ thực hành cảm biến	Bộ		6	
7	Mô hình trạm bơm	Bộ		1	
8	Mô hình hệ thống cung cấp điện hạ thế	Bộ		1	
9	Mô hình các MH, thiết bị bảo vệ đóng cắt hạ thế	Bộ		3	
10	Mô hình, thiết bị kiểm tra chịu tải máy biến áp	Bộ		3	
11	Máy đo tỷ số máy biến áp	Bộ		3	
12	Máy uốn thanh cái thủy lực	Chiếc		1	
13	Máy đo độ võng dây cáp (thực tập tại DN)	Bộ		1	
14	Máy đo tỷ số máy biến áp	Bộ		3	
15	Mô hình điện mặt trời	Bộ		3	
16	Mô hình điện gió	Bộ		3	
17	Bộ dụng cụ dùng cho lắp đặt đường dây, cáp	Bộ		1	
18	Mô hình trộn hóa chất	Bộ		1	
19	Mô hình đèn giao thông	Bộ		1	
20	Mô hình cánh tay robot	Bộ		3	
21	Đầu dò logic	Chiếc		6	
22	Mô hình truyền thông	Bộ		6	

23	Mô hình thực hành biến tần	Bộ		3	
24	Mô hình khởi động mềm động cơ	Bộ		6	
25	Bộ điều khiển điện - khí nén	Bộ		5	
26	Bộ thí nghiệm điện - thủy lực	Bộ		6	
27	Mô hình, thiết bị đo độ méo	Bộ		6	
28	Máy phát âm tần	Chiếc		9	
29	Bể ngâm hóa chất	Chiếc		6	
30	Máy đo công suất phát xạ quang	Chiếc		3	
31	Mạch tự động khống chế đèn khi trời sáng, tối	Bộ		9	
32	Mạch đóng mở cửa tự động	Bộ		6	
33	Mạch kiểm soát xe tự động	Bộ		9	
34	Mạch điều khiển từ xa	Bộ		9	
35	Máy sấy và hàn mạch PCB	Chiếc		18	
36	Máy phát tín hiệu điều chế	Chiếc		9	
37	Máy đo cường độ âm thanh	Chiếc		6	
38	Máy thu hình công nghệ cao 43 inch đến 55 inch	Chiếc		9	
39	Mô hình dàn trải ti vi thế hệ mới	Bộ		9	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 13 người (tương đương 6 nhà giáo quy đổi).

Trong đó:

- Nhà giáo cơ hữu: 05 người:

- Nhà giáo thỉnh giảng: 08 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 525 giờ/năm, tương đương 1 nhà giáo quy đổi).

- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: không người (tổng số giờ giảng dạy/năm: không giờ/năm, tương đương không nhà giáo quy đổi).

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/nhà giáo quy đổi: 13,3 học sinh, sinh viên/nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Nguyễn Văn Bảo	Kỹ sư Điện – Tự động hoá XNCN	Cao đẳng Sư phạm		MĐ 20 - Điện tử công xuất MĐ 21 - Kỹ thuật quấn dây MĐ 22 - Kỹ thuật lắp đặt điện

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
2	Trần Minh Trí	Điện Mỏ	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 15 - Trang thiết bị điện MĐ 16 - Cung cấp điện MĐ 17 - Đo lường điện MĐ 18 - Tiếng Anh chuyên ngành
3	Nguyễn Hữu Thanh	Thạc sỹ Kỹ thuật Điện, Điện tử và viễn thông	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 23 - Điều khiển điện khí nén MĐ 24 - Kỹ thuật cảm biến MĐ 25 - An toàn và bảo hộ lao động
4	Vũ Đức Tiến	Kỹ sư Công nghệ Kỹ thuật Điện, Điện tử	Chứng chi nghiệp vụ Sư phạm		MĐ 13 - Máy điện MĐ 14 - Thiết bị điện gia dụng MĐ 19 - PLC cơ bản
5	Hoàng Trung Đức	Kỹ sư Công nghệ Kỹ thuật Điện, Điện tử	Chứng chi nghiệp vụ Sư phạm		MĐ 26 – Thực tập tốt nghiệp

d) Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
1	Tống Mỹ Linh	Cử nhân.Sư phạm kỹ thuật Điện			MĐ 07 - Linh kiện điện - Điện tử MĐ 08 - Vẽ điện - Điện tử MĐ 09 - Mạch điện	135
2	Nguyễn Tiến Sơn	Thạc sỹ.Kỹ thuật điều khiển và tự động hoá	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MĐ 10 - Điện tử cơ bản MĐ 11 - Kỹ thuật xung số MĐ12 - Kỹ thuật lạnh	135
3	Lê Minh Trai	ThS Khoa học máy tính	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	MH05 - Tin học	45
4	Nguyễn Tiến Dũng	ĐH. Sư phạm thể thao - Giáo dục quốc phòng	Đại học sư phạm		MH04 - Giáo dục Quốc phòng An ninh	45
5	Nguyễn Đức Quân	ĐH Sư phạm thể thao - Giáo dục quốc phòng	Đại học sư phạm		MH03 - Giáo dục thể chất	30

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
6	Nguyễn Tiến Quân	ĐH Hà Nôi - Tiếng Anh	Cao đẳng sư phạm		MH06 - Tiếng Anh	90
7	Trần Thị Thu Hằng	ĐH Luật Hà Nội	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MH02 - Pháp luật	15
8	Vi Thanh Phương Lan	ĐH. Giáo dục Chính trị	Đại học sư phạm		MH01 - Chính trị	30

4. Chương trình đào tạo

a) Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo nghề Điện công nghiệp và dân dụng trình độ Trung cấp

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: số 33/CTĐT-TCVJ ngày 08/08/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc ban hành chương trình đào tạo nghề Điện công nghiệp và dân dụng trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy.

c) Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên.

d) Thời gian đào tạo: 02 năm học.

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Trình độ đào tạo: Trung cấp, hình thức đào tạo: Chính quy.

e) 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	Thi/ Kiểm tra
I	**Các môn học chung**	**9**	**255**	**94**	**148**	**13**
MĐ 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MĐ 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MĐ 03	Giáo dục thể chất	0	30	4	24	2
MĐ 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	0	45	21	21	3
MĐ 05	Tin học	2	45	15	29	1

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	Thi/ Kiểm tra
MĐ 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	**Các môn học, mô đun chuyên môn**					
II.1	**Môn học, mô đun cơ sở**	**12**	**270**	**90**	**168**	**12**
MĐ 07	Linh kiện điện - Điện tử	2	45	15	28	2
MĐ 08	Vẽ điện - Điện tử	2	45	15	28	2
MĐ 09	Mạch điện	2	45	15	28	2
MĐ 10	Điện tử cơ bản	2	45	15	28	2
MĐ 11	Kỹ thuật xung số	2	45	15	28	2
MĐ 12	Kỹ thuật lạnh	2	45	15	28	2
II.2	**Môn học, mô đun chuyên môn**	**41**	**1020**	**285**	**694**	**41**
MĐ 13	Máy điện	3	60	30	27	3
MĐ 14	Thiết bị điện gia dụng	3	60	30	27	3
MĐ 15	Trang bị điện	2	45	15	27	3
MĐ 16	Cung cấp điện	3	60	30	27	3
MĐ 17	Đo lường điện	2	45	15	28	2
MĐ 18	Tiếng anh chuyên ngành	3	60	30	27	3
MĐ 19	PLC cơ bản	3	60	30	27	3
MĐ 20	Điện tử công xuất	3	60	30	27	3
MĐ 21	Kỹ thuật quấn dây	3	75	15	56	4
MĐ 22	Kỹ thuật lắp đặt điện	3	75	15	56	4
MĐ 23	Điều khiển điện khí nén	3	75	15	56	4
MĐ 24	Kỹ thuật cảm biến	3	75	15	56	4
MĐ 25	An toàn và bảo hộ lao động	2	45	15	28	2
MĐ 26	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0

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	Thi/ Kiểm tra
Tổng cộng		**62**	**1545**	**469**	**1010**	**66**

5. Về giáo trình, tài liệu giảng dạy

Thực hiện theo Quyết định số 24/CTĐT-TCVJ ngày 02/08/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc lựa chọn giáo trình/tài liệu giảng dạy nghề Điện công nghiệp và dân dụng, trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy trong Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật.

II. Nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn; Trình độ: Trung cấp; Quy mô tuyển sinh/năm: 50 học sinh.

1. Lý do đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp: Bổ sung địa điểm đào tạo ngoài địa điểm đào tạo được cấp trong giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp.

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy:

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 02 phòng (tổng diện tích: 120 m^2);
- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 02 phòng, xưởng (tổng diện tích: 120 m^2).
- Phòng học ngoại ngữ + Tin học: 01 phòng (tổng diện tích: 60 m^2)

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy:

- Phòng học lý thuyết.

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu (TT 15/2020/TT-BLĐTBXH)	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	01	

4	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	01	
5	Bộ bảo hộ lao động	Bộ	01	01	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Quần đen	Chiếc	01	01	
	Áo bếp	Chiếc	01	01	
	Tạp dề	Chiếc	01	01	
	Mũ bếp	Chiếc	01	01	
	Khăn cổ	Chiếc	01	01	
	Giày bếp	Đôi	01	01	
	Khẩu trang	Chiếc	01	01	
6	Bình chữa cháy	Chiếc	02	02	
7	Bảng tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01	01	
8	Máy tính cá nhân	Chiếc	06	06	
9	Bảng Flip chart	Chiếc	04	04	
10	Điện thoại liên kết	Bộ	01	01	

- Phòng học ngoại ngữ + Tin học

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	19	19	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn điều khiển	Chiếc	01	01	
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	01	01	
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01	01	
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	01	

7	Tai nghe	Bộ	19	19	
8	Phần mềm kế toán	Bộ	01	01	
9	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	01	01	
10	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	01	01	
11	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	01	01	
12	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	01	01	
13	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ	01	01	
14	Phần mềm diệt virus	Bộ	01	01	
15	Máy Scanner	Chiếc	01	01	
16	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	01	
17	Máy in	Chiếc	01	01	

- Phòng thực hành chế biến món ăn

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu (TT 15/2020/TT-BLĐTBXH)	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	01	
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	01	
5	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	04	04	
6	Bếp nướng than hoa	Chiếc	04	04	
7	Tủ đông	Chiếc	01	01	
8	Tủ mát	Chiếc	01	01	
9	Máy xay đa năng	Chiếc	02	02	

10	Máy xay sinh tố	Chiếc	07	07	
11	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	07	
12	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	01	
13	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	01	
14	Lò vi sóng	Chiếc	01	01	
15	Nồi hầm đa năng	Chiếc	01	01	
16	Nồi cơm điện(ga)	Chiếc	01	01	
17	Bộ nồi lẩu (bếp từ + nồi)	Bộ	07	07	
18	Bàn lạnh	Chiếc	01	01	
19	Cabin cá nhân	Bộ	07	07	
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	Bộ	07	07	
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	07	
22	Chậu đơn	Chiếc	01	01	
23	Chậu đôi	Chiếc	04	04	
24	Bàn trung gian	Chiếc	01	01	
25	Bàn sơ chế	Chiếc	04	04	
26	Giá để dụng cụ	Chiếc	01	01	
27	Giá đựng thớt	Chiếc	01	01	
28	Chạn bát	Chiếc	01	01	
29	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	01	
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	01	
31	Hộp đựng thực phẩm	Bộ	01	01	
32	Bộ khay		07	07	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01	01	
	Khay vừa	Chiếc	01	01	
	Khay nhỏ	Chiếc	01	01	

33	Khay nướng	Chiếc	01	01	
34	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07	07	
35	Bộ Xoong	Bộ	01	01	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại 15 lít	Chiếc	04	04	
	Loại 10 lít	Chiếc	04	04	
	Loại 5 lít	Chiếc	07	07	
	Loại 3 lít	Chiếc	07	07	
	Loại 2 lít	Chiếc	07	07	
36	Nhiệt kế	Chiếc	07	07	
37	Đèn khò	Chiếc	04	04	
38	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	01	
39	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	07	
40	Nồi xốt cao	Chiếc	07	07	
41	Nồi kho tộ	Chiếc	07	07	
42	Bộ chảo	Bộ	07	07	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	01	01	
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01	01	
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01	01	
43	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	19	
	Mỗi bộp bao gồm				
	Muôi múc xúp, canh	Chiếc	01	01	
	Muôi xào	Chiếc	01	01	
	Ca đo lường	Chiếc	01	01	
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01	01	
	Bàn sản inox	Chiếc	01	01	
	Kẹp gắp	Chiếc	01	01	
	Vợt chiên	Chiếc	01	01	

	Chao lỳ	Chiếc	01	01	
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01	01	
	Rây lọc	Chiếc	01	01	
	Rây bột	Chiếc	01	01	
	Búa dần thịt	Chiếc	01	01	
	Chày, cối	Bộ	01	01	
	Đũa cả	Đôi	01	01	
	Đũa nấu	Đôi	01	01	
	Thìa	Chiếc	01	01	
	Phới đánh trứng	Chiếc	01	01	
	Vét bột có cán	Chiếc	01	01	
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01	01	
	Chổi phết	Chiếc	01	01	
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01	01	
	Kéo	Chiếc	01	01	
	Kìm	Chiếc	01	01	
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01	01	
	Dụng cụ nạo nộm	Bộ	01	01	
	Giá đựng dao	Chiếc	01	01	
	Vỉ nướng	Chiếc	01	01	
44	Bộ dao	Bộ	07	07	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01	01	
	Dao bài to	Chiếc	01	01	
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01	01	
	Dao thái thịt	Chiếc	01	01	
	Dao thái phở	Chiếc	01	01	
	Dao pha lọc	Chiếc	01	01	
	Dao chặt xương	Chiếc	01	01	
	Dao sóng	Chiếc	01	01	

	Bộ dao tỉa	Bộ	01	01	
45	Bộ thớt	Bộ	07	07	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thớt gỗ	Chiếc	01	01	
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01	01	
	Thớt sơ chế thủy hải sản	Chiếc	01	01	
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	01	01	
	Thớt sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	Chiếc	01	01	
46	Bộ rổ rá	Bộ	07	07	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 24cm	Chiếc	01	01	
	Loại 30cm	Chiếc	01	01	
	Loại 64cm	Chiếc	01	01	
47	Bộ âu inox	Bộ	07	07	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Loại 30cm	Chiếc	01	01	
	Loại 26cm	Chiếc	01	01	
	Loại 22cm	Chiếc	01	01	
48	Cân đồng hồ	Chiếc	01	01	
49	Cân điện tử	Chiếc	07	07	
50	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	19	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Dĩa	Chiếc	02	02	
	Dao ăn	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02	02	
	Đĩa vuông	Chiếc	02	02	
	Đĩa tròn loại 28cm	Chiếc	02	02	

	Đĩa tròn loại 25cm	Chiếc	02	02	
	Đĩa tròn loại 18cm	Chiếc	02	02	
	Đĩa sâu lòng loại 24cm	Chiếc	02	02	
	Đĩa vuông	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình lá	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình trái tim	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình ôvan	Chiếc	02	02	
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02	02	
	Bát mắm (xúp)	Chiếc	02	02	
	Bát tô đựng canh	Chiếc	02	02	
	Âu đựng cơm, xúp	Chiếc	01	01	
	Ly Champagne cao	Chiếc	02	02	
	Ly nước	Chiếc	02	02	
	Hến đựng gia vị	Chiếc	01	01	
	Đũa ăn	Đôi	03	03	
51	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	03	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	Chiếc	01	01	
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01	01	
	Chổi quét	Chiếc	01	01	
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01	01	
	Bàn chải, bối rửa, cọ inox, khăn lau, găng	Bộ	01	01	
	Thùng rác lớn	Chiếc	01	01	
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01	01	
	Hót rác	Chiếc	01	01	
52	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	19	
53	Bảng Flip chart	Chiếc	04	04	

- Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

STT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu (TT 15/2020/TT-BLĐTBXH)	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	01	01	
4	Hệ thống hút khói	Bộ	01	01	
5	Bếp từ	Chiếc	04	04	
6	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	02	02	
7	Tủ đông	Chiếc	01	01	
8	Tủ mát	Chiếc	01	01	
9	Tủ ủ Bột	Chiếc	01	01	
10	Máy xay đa năng	Chiếc	02	02	
11	Máy đánh Bột	Chiếc	04	04	
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	04	04	
13	Máy cán Bột	Chiếc	01	01	
14	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	07	07	
15	Máy làm kem	Chiếc	01	01	
16	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	01	01	
17	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	01	01	
18	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	01	01	
19	Bàn lạnh	Chiếc	01	01	
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	Bộ	07	07	
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	07	07	
22	Chậu đơn	Chiếc	01	01	

23	Chậu đôi	Chiếc	04	04	
24	Bàn trung gian	Chiếc	02	02	
25	Bàn sơ chế inox	Chiếc	04	04	
26	Bàn sơ chế	Chiếc	04	04	
27	Giá để dụng cụ	Chiếc	02	02	
28	Giá đựng thớt	Chiếc	01	01	
29	Chạn bát	Chiếc	01	01	
30	Tủ đựng gia vị	Chiếc	01	01	
31	Tủ kệ treo tường	Chiếc	02	02	
32	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	01	01	
33	Xe đẩy	Chiếc	01	01	
34	Bộ khay	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	01	01	
	Khay vừa	Chiếc	01	01	
	Khay nhỏ	Chiếc	01	01	
35	Khay nướng	Chiếc	01	01	
36	Khay sóng nướng bánh mì	Chiếc	04	04	
37	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	07	07	
38	Bộ khuôn bánh gatô	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 16 cm	Chiếc	01	01	
	Loại 19 cm	Chiếc	01	01	
	Loại 25 cm	Chiếc	01	01	
39	Khuôn bánh Catka	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 0,5 kg	Chiếc	01	01	
	Loại 1 kg	Chiếc	01	01	
40	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	07	07	

	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	Chiếc	01	01	
	Loại 8cm	Chiếc	01	01	
	Loại 14cm	Chiếc	01	01	
	Loại 20cm	Chiếc	01	01	
41	Bộ khuôn dập hình	Bộ	07	07	
42	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	07	07	
43	Khuôn bánh muffin	Chiếc	07	07	
44	Bộ tạo hình socola	Bộ	07	07	
45	Bộ tạo hình Mouse	Bộ	07	07	
46	Bộ thớt đếPiza	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 20 cm	Chiếc	01	01	
	Loại 25cm	Chiếc	01	01	
47	Bàn xoay bánh ga tô	Bộ	07	07	
48	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt.	Chiếc	07	07	
49	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	07	07	
50	Bộ xoong	Bộ	01	01	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 5 lít	Chiếc	07	07	
	Loại 3 lít	Chiếc	07	07	
	Loại 2 lít	Chiếc	07	07	
51	Nhiệt kế	Chiếc	07	07	
52	Đèn khò	Chiếc	04	04	
53	Nồi hấp lớn	Chiếc	01	01	
54	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	07	07	
55	Nồi xốt cao	Chiếc	07	07	
56	Bộ chảo	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm				

	Loại đáy bằng to	Chiếc	01	01	
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	01	01	
	Loại sâu lòng to	Chiếc	01	01	
57	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	19	19	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Muôi xào	Chiếc	01	01	
	Ca đo lường	Chiếc	01	01	
	Bàn sản gỗ	Chiếc	01	01	
	Bàn sản Inox	Chiếc	01	01	
	Kẹp gắp	Chiếc	01	01	
	Vợt chiên	Chiếc	01	01	
	Chao lỳ	Chiếc	01	01	
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	01	01	
	Rây lọc	Chiếc	01	01	
	Rây Bột	Chiếc	01	01	
	Đũa cả	Đôi	01	01	
	Đũa nấu	Đôi	01	01	
	Thìa	Chiếc	03	03	
	Phới đánh trứng	Chiếc	07	07	
	Vét Bột có cán	Chiếc	01	01	
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	01	01	
	Chổi phết	Chiếc	01	01	
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	01	01	
	Kéo	Chiếc	01	01	
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	01	01	
	Giá đựng dao	Chiếc	01	01	
58	Bộ con lăn	Bộ	01	01	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 10cm	Chiếc	01	01	

	Loại 6 cm	Chiếc	01	01	
59	Xẻng lấy bánh	Chiếc	01	01	
60	Bộ dao	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	01	01	
	Dao bài to	Chiếc	01	01	
	Dao bài nhỏ	Chiếc	01	01	
	Dao thái thịt	Chiếc	01	01	
	Dao sóng	Chiếc	01	01	
	Dao răng cưa	Chiếc	01	01	
	Dao lăn cắt bánh	Chiếc	01	01	
	Dao rạch bánh mì	Chiếc	01	01	
61	Bộ thớt	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	01	01	
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	01	01	
	Thớt cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	Chiếc	01	01	
62	Bộ rổ rá	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 24cm	Chiếc	01	01	
	Loại 30cm	Chiếc	01	01	
63	Bộ âu	Bộ	07	07	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 30cm	Chiếc	01	01	
	Loại 26cm	Chiếc	01	01	
	Loại 22cm	Chiếc	01	01	
64	Cân đồng hồ	Chiếc	01	01	
65	Cân điện tử	Chiếc	07	07	
66	Thùng đựng thực phẩm	Bộ	01	01	

67	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	19	19	
	Mỗi Bộ Bộ bao gồm				
	Dĩa	Chiếc	02	02	
	Dao ăn	Chiếc	02	02	
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	02	02	
	Đĩa vuông	Chiếc	02	02	
	Đĩa tròn loại 25 cm	Chiếc	02	02	
	Đĩa tròn loại 18 cm	Chiếc	02	02	
	Bát chè (cơm)	Chiếc	02	02	
	Ly Champagne cao	Chiếc	02	02	
	Ly nước	Chiếc	02	02	
	Cốc đựng chè, hoa quả dầm	Chiếc	02	02	
	Hến đựng gia vị	Chiếc	07	07	
	Đũa ăn	Đôi	03	03	
68	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	03	03	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Cây gạt nước	Chiếc	01	01	
	Bàn chà khô nền	Chiếc	01	01	
	Chổi quét	Chiếc	01	01	
	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	01	01	
	Bàn chải, bối rửa, cọ inox, khăn lau, găng tay	Bộ	01	01	
	Thùng rác lớn	Chiếc	01	01	
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	01	01	
	Hót rác	Chiếc	01	01	
69	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	19	19	
70	Bảng Flip chart	Chiếc	04	04	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 13 người (tương đương 5,7 nhà giáo quy đổi).

Trong đó:

- Nhà giáo cơ hữu: 05 người:

- Nhà giáo thỉnh giảng: 08 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 375 giờ/năm, tương đương 0,7 nhà giáo quy đổi).

- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: không người (tổng số giờ giảng dạy/năm: không giờ/năm, tương đương không nhà giáo quy đổi).

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/nhà giáo quy đổi: 8,7 học sinh, sinh viên/nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Nguyễn Văn Sỹ	CĐ. Kỹ thuật chế biến món ăn	Chứng chỉ SPDN		MĐ13 - Nghiệp vụ nhà hàng; MĐ14 - Tổng luận chế biến món ăn; MĐ16 - Kỹ thuật chế biến món ăn Châu Á.
2	Bùi Thị Hằng	CĐ. QTKD – Quản trị Chế biến món ăn	Chứng chỉ NVSP dạy trình độ cao đẳng		MĐ15 - Kỹ thuật chế biến bánh; MĐ17 - Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.
3	Phạm Thị Bích	Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn	Chứng chỉ SPDN		MĐ20 - Chế biến món ăn theo chế độ dinh dưỡng MĐ21 - Chế biến món ăn chay MH10 - Xây dựng thực đơn và vệ sinh an toàn thực phẩm MĐ18 - Kỹ thuật chế biến món ăn Châu Âu
4	Đặng Danh Trung	CĐ. Kỹ thuật chế biến món ăn	Chứng chỉ SPDN dạy trình độ trung cấp, cao đẳng nghề		MĐ12 - Kỹ thuật cắt thái, tỉa hoa trang trí; MĐ19: Thực tập tốt nghiệp
5	Nguyễn Thị Thu Hằng	CĐ. Kỹ thuật chế biến món ăn	Chứng chỉ NVSP dạy trình độ cao đẳng		MĐ11 - Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm; MĐ19: Thực tập tốt nghiệp

d) Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
1	Đỗ Thị Ngân	Ths. Du lịch	Chứng chỉ NVSP		MH07 - Kỹ năng giao tiếp; MH08 - Tổng quan du lịch;	75

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn (10)	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/ năm
2	Trương Văn Nhượng	CĐ. Kỹ thuật chế biến món ăn	Chứng chỉ SPDN		MH 09 Văn hóa ẩm thực	45
3	Lê Minh Trai	ThS Khoa học máy tính	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	MH05 - Tin học	45
4	Nguyễn Tiến Dũng	ĐH. Sư phạm thể thao - Giáo dục quốc phòng	Đại học sư phạm		MH04 - Giáo dục Quốc phòng An ninh	45
5	Nguyễn Đức Quân	ĐH Sư phạm thể thao - Giáo dục quốc phòng	Đại học sư phạm		MH03 - Giáo dục thể chất	30
6	Nguyễn Tiến Quân	ĐH Hà Nôi - Tiếng Anh	Cao đẳng sư phạm		MH06 - Tiếng Anh	90
7	Trần Thị Thu Hằng	ĐH Luật Hà Nội	Chứng chỉ sư phạm dạy nghề		MH02 - Pháp luật	15
8	Vi Thanh Phương Lan	ĐH. Giáo dục Chính trị	Đại học sư phạm		MH01 - Chính trị	30

4. Chương trình đào tạo

a) Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: số 41/QĐ-VJ ngày 03/10/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc ban hành chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy.

c) Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên.

d) Thời gian đào tạo: 02 năm học

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Trình độ đào tạo Trung cấp, hình thức đào tạo: Chính quy

e) Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng cộng	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thảo luận, bài	Kiểm tra

					tập	
1	2		4=5+6+7	5	6	7
I	**Các môn học chung**	**12**	**255**	**94**	**148**	**13**
MH01	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng- An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	**Các môn học, mô đun chuyên môn**	**48**	**1220**	**328**	**831**	**61**
II.1	***Các môn học, mô đun cơ sở***	***11***	***165***	***123***	***34***	***8***
MH07	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	8	2
MH08	Tổng quan du lịch	3	45	43		2
MH09	Văn hóa ẩm thực	3	45	30	13	2
MH10	Xây dựng thực đơn và vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45	30	13	2
II.2	***Môn học, mô đun chuyên môn***	***35***	***1010***	***190***	***769***	***51***
MĐ11	Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm	3	60	42	15	3
MĐ12	Kỹ thuật cắt thái, tỉa hoa trang trí	4	90	30	54	6
MĐ13	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	30	54	6
MH14	Tổng luận chế biến món ăn	4	60	58		2
MĐ15	Kỹ thuật chế biến bánh	4	120	30	80	10
MĐ16	Kỹ thuật chế biến món ăn châu Á	3	90		82	8
MĐ17	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	4	120		108	12
MĐ18	Kỹ thuật chế biến món ăn Châu Âu	2	60		56	4
MĐ19	Thực tập tốt nghiệp	7	320		320	
II.3	***Môn học, mô đun tự chọn*** *(học sinh chọn 1 trong 2 MH, MĐ)*	**2**	**45**	**15**	**28**	**2**
MĐ20	Chế biến món ăn theo chế độ	2	45	15	28	2

	dinh dưỡng					
MĐ21	Chế biến món ăn chay	2	45	15	28	2
	Tổng số	**60**	**1475**	**422**	**979**	**74**

5. Về giáo trình, tài liệu giảng dạy

Thực hiện theo Quyết định số 44/QĐ-VJ ngày 11/10/2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật về việc lựa chọn giáo trình/tài liệu giảng dạy nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ: trung cấp, hình thức đào tạo: chính quy trong Trường Trung cấp Công nghệ Việt Nhật.

Trên đây là Báo cáo điều kiện đảm bảo hoạt động giáo dục nghề nghiệp năm 2024 tại TTGDNN GDTX huyện Sìn Hồ - tỉnh Lai Châu./.

Nơi nhận:
- Sở LĐTBXH Lai Châu;
- Lưu ĐT,VT.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH THỌ
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VIỆT NHẬT

Ngô Hữu Lộc