|  |  |
| --- | --- |
| TRUNG TÂM GDNN-GDTX**TỔ GIÁO VỤ**  | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** *Phú Vang, ngày .. tháng 6 năm 2023* |

**BÁO CÁO**

**Tổng kết lớp “Kỹ thuật chế biến món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm”**

 **K2-2023” tại UBND xã Phú Gia**

Căn cứ Kế hoạch số 06/KH-UBND ngày 05 tháng 01 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Huyện Phú Vang về Triển khai đào tạo nghề cho lao động nông thôn trên địa bàn huyện Phú Vang năm 2023;

Căn cứ Quyết định số 44/QĐ-UBND ngày 06 tháng 01 năm 2023 của Ủy ban nhân dân Huyện Phú Vang về việc giao chỉ tiêu đào tạo nghề lao động nông thôn trên địa bàn huyện Phú Vang năm 2023;

Căn cứ Quyết định số 90/QĐ-TTg ngày 18 tháng 01 năm 2022 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình mục tiêu quốc gia giảm nghèo bền vững giai đoạn 2021-2025;

Trung tâm GDNN-GDTX huyện phối hợp UBND xã Phú Gia, mở lớp Kỹ thuật chế biến món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm cho lao động trên địa bàn xã. Sau hơn 2 tháng giảng dạy, học tập, đến nay lớp học đã hoàn thành nội dung chương trình đào tạo. Tổ Giáo vụ báo cáo tổng kết lớp học gồm những nội dung chủ yếu sau:

**I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH, THUẬN LỢI, KHÓ KHĂN:**

**1. Đặc điểm tình hình:**

Phú Gia có vị trí ở Phía Đông Nam Huyện Phú Vang. Là một xã nghèo, điều kiện kinh tế còn nhiều khó khăn. Dân cư trong độ tuổi lao động chưa có việc làm khá cao, bên cạnh đó có nhiều nhà hàng, quán ăn tự phát chưa qua đào tạo nghiệp vụ. Do đó UBND xã đã đề nghị với Trung tâm mở lớp Kỹ thuật chế biến món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm nhằm đào tạo nghề, tạo việc làm, tăng thêm thu nhập cho người dân tại địa phương.

**2.Thuận lợi:**

- Được sự lãnh chỉ đạo sâu sát của UBND Huyện Phú Vang, sự quan tâm của chính quyền địa phương trong công tác an sinh xã hội, trách nhiệm chuyên môn của cán bộ, giáo viên Trung tâm và đặc biệt là tinh thần học hỏi, cầu tiến của mỗi một học viên trong lớp.

 - Lớp học được tổ chức tại địa bàn xã với sự truyền đạt trực tiếp của cô giáo Nguyễn Thị Mộng là giáo viên vững về chuyên môn, nhiệt tình với công việc có nhiều năm kinh nghiệm. Phương pháp truyền đạt chủ yếu là cầm tay chỉ việc, thực hiện trên các món ăn được hướng dẫn thực hành tại lớp. Trong quá trình học người học được tiếp thu kiến thức, kỹ năng nghề, trao đổi kinh nghiệm với nhau.

- Lớp học được Trung tâm chú trọng đầu tư điều kiện tốt nhất về vật chất.

- Học viên có ý thức tốt trong việc học tập cũng như việc thực hiện nội quy, quy định của Trung tâm, của lớp đề ra.

**3. Khó khăn:**

- Lớp học tổ chức dạy lưu động về UBND xã nên gặp 1 số khó khăn trong việc vận chuyển trang thiết bị lớp học.

- Bên cạnh đó, đối tượng lao động nông thôn có đặc điểm về: nhận thức, trình độ, lứa tuổi không đồng đều, điều này đã ảnh hưởng không nhỏ đến việc tiếp thu các kiến thức, kỹ năng nghề và quá trình truyền đạt của giáo viên.

**II. KẾT QUẢ ĐẠT ĐƯỢC:**

**1.Về kiến thức:**

- Học viên đã hiểu rõ yêu cầu cơ bản và kỹ thuật sơ chế các nhóm nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến món ăn, nắm bắt được vấn đề an toàn thực phẩm.

- Phân tích được đặc điểm kỹ thuật của các phương pháp chế biến món ăn, nắm được quy trình chế biến món ăn từ các nhóm nguyên liệu thực phẩm.

**2.Về kỹ năng:**

- Thực hiện lựa chọn và bảo quản các loại nguyên liệu và gia vị trong một món ăn hay một thực đơn.

- Thực hiện các thao tác khi tiến hành cắt tỉa và các hình dạng nguyên liệu cơ bản để phục vụ chế biến món ăn.

- Có khả năng nhận biết và đánh giá yêu cầu cảm quan các món ăn theo phương pháp chế biến.

**3.Về thái độ:**

- Rèn luyện được đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, kỷ luật khi chế biến món ăn

- Có lòng yêu nghề, gắn bó với nghề nghiệp để phát huy tính sáng tạo trên cơ sở tiếp thu văn hóa ẩm thực ăn uống của dân tộc và kết hợp với văn hóa ẩm thực của thế giới trong thời kỳ hội nhập và phát triển kinh tế.

- Có trách nhiệm đoàn kết giúp đỡ nhau trong học tập và nghiên cứu để cùng đạt được kết quả tốt trong công việc.

**4. Kết quả học tập và rèn luyện:**

|  |
| --- |
| - Số lượng học viên đầu vào khóa học: 35 học viên- Số lượng học viên cuối khóa học: 34 học viên.Trong đó:  |

- 03 học viên xuất sắc đạt tỷ lệ 8,8 %

 - 25 học viên giỏi đạt tỷ lệ 73,5 %

-6 học viên khá đạt tỷ lệ 17,7%.

**III. BÀI HỌC KINH NGIỆM :**

-Tăng cường công tác phối kết hợp với các cơ quan chức năng đoàn thể của địa phương, để nâng cao chất lượng công tác tuyển sinh mở lớp.

- Cần có phương pháp tuyên truyền rộng rãi đến người dân, để người lao động biết và hiểu về thông tin đào tạo nghề cho lao động của huyện nhà, tránh hiện tượng người lao động không biết thông tin đào tạo nghề của trung tâm phải đi xin học nghề tại cơ sở khác tốn thêm chi phí cho người lao động.

- Xây dựng chương trình, ngành nghề mới phù hợp với yêu cầu thực tế của người dân. Rà soát và chỉnh sửa tất cả các chương trình hiện có nhằm đáp ứng đúng với nhu cầu thực tế hiện nay, trong đó chú trọng đến những nghề có thế mạnh, truyền thống của địa phương đáp ứng nhu cầu sản xuất và tạo việc làm sau đào tạo.

Lớp học đã kết thúc để lại nhiều ấn tượng tốt đẹp cho mỗi học viên. Đây là một trong những lớp học bổ ích nhằm tạo điều kiện cho các học viên có việc làm thêm, chuyển đổi nghề nghiệp góp phần tăng thu nhập cho gia đình và đảm bảo an sinh xã hội

Trên đây là báo cáo tổng kết lớp học Kỹ thuật chế biến món ăn và vệ sinh an toàn thực phẩm K2 – 2023 tại UBND xã Phú Gia.

|  |  |
| --- | --- |
|  ***Nơi nhận:*** - Ban Giám Đốc;- Lưu: GV. | **TỔ GIÁO VỤ** |