

**THÔNG BÁO TUYỂN SINH NĂM 2020 – 2021
HỆ TRUNG CẤP**

Trường trung cấp nghề Thương mại Du lịch Thanh Hóa là đơn vị sự nghiệp, trực thuộc Sở Công thương Thanh Hóa được thành lập theo Quyết định số 842/QĐ-UBND ngày 22/3/2007 của Chủ tịch UBND tỉnh Thanh Hóa; Trường có chức năng, nhiệm vụ đào tạo nguồn nhân lực cho ngành Công Thương và Du lịch của tỉnh;

Được sự đồng ý của Giám đốc Sở Giáo dục Đào tạo Thanh Hóa tại Công văn số 1257/SGDDĐT-QLĐT_GDTX về việc: Dạy chương trình GDTX cấp THPT.

Nhà trường đang liên tục tuyển sinh năm học 2020 - 2021 như sau:

1. Đối tượng: Học sinh tốt nghiệp THCS, THPT

2. Chương trình học:

- **Chương trình học văn hóa:** Học các môn văn hóa lớp 10, 11, 12 theo quy định của Bộ Giáo dục - Đào tạo được dự thi và nhận bằng tốt nghiệp THPT

- **Chương trình Trung cấp:** Học sinh đăng ký học theo các ngành học sau:

TT	Tên Nghề	TT	Tên Nghề
1	Kỹ thuật chế biến món ăn	6	Quản trị khách sạn
2	Kế toán doanh nghiệp	7	Quản trị Lễ hành
3	Nghiep vụ Nhà hàng	8	Kỹ thuật Khai thác mỏ lộ thiên
4	Nghiep vụ Lễ Tân	9	Điện Dân dụng
5	Bán hàng trong siêu thị	10	Hướng dẫn du lịch

3. Hệ đào tạo, thời gian đào tạo, văn bằng tốt nghiệp, đối tượng và hình thức tuyển sinh

TT	Hệ đào tạo	Thời gian đào tạo	Văn bằng tốt nghiệp	Hình thức tuyển sinh
1	Văn hóa THPT + Trung cấp	3 năm	Bằng Trung cấp + Bằng tốt nghiệp THPT	Xét tuyển HS tốt nghiệp THCS, THPT

4. Hồ sơ bao gồm:

1. Phiếu đăng ký học nghề: ghi rõ nghề học
2. Giấy chứng nhận đối tượng ưu tiên (nếu có); Sơ yếu lý lịch
3. Bản chính: Bằng tốt nghiệp THCS ; Học bạ THCS
4. Bản sao công chứng: Học bạ, bằng tốt nghiệp, Giấy khai sinh, sổ Hộ khẩu mỗi loại 02 bản
5. Học sinh Tốt nghiệp THCS được Miễn 100%.
6. Thời gian nhận hồ sơ: Từ ngày 01/6/2020 đến 30/9/2020

5. Về kiến thức và kỹ năng đạt được:

5.1. Nghề Kỹ thuật chế biến mún ăn

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

- Cơ hội việc làm:

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính...; hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

5.2 Nghề Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn:

- Kiến thức:

+ Trang bị cho người học kiến thức chuyên môn về tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác, với các hình thức phục vụ đa dạng phong phú (ăn theo thực đơn, chọn món, buffet, các loại tiệc, các loại đồ uống pha chế, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn, các hình thức phục vụ khác...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự...

+ Trang bị cho người học các kiến thức khác có liên quan đến nghề dịch vụ nhà hàng như:

. Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng.

. Các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: ngoại ngữ, tin học, tâm lý và kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, xây dựng

thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn, sinh lý dinh dưỡng), tổ chức sự kiện, kỹ thuật trang điểm cắm hoa, môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng...

- Kỹ năng:

+ Trang bị cho người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác, với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau.

+ Người học có được khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; có đạo đức, sức khỏe, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề dịch vụ nhà hàng. Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

+ Sau khi học xong (nếu đạt yêu cầu) người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên phục vụ trực tiếp, trưởng nhóm nghiệp vụ và các vị trí khác trong nhà hàng tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng và kinh tế của Đảng, về hiến pháp và pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật.

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử.

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe.

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN.

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

- Cơ hội việc làm: Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm việc tại các bộ phận Lễ tân, bộ phận nhà hàng, bộ phận buồng phòng của các nhà hàng, khách sạn.

6. Quyền lợi và các ưu tiên cho người học:

- Học sinh tốt nghiệp THCS học hệ Trung cấp nghề và Bộ đội xuất ngũ có thể học nghề học hệ Sơ cấp nghề được miễn 100% học phí.

- Học sinh được cấp bằng Trung cấp nghề tham gia thi THPT Quốc gia được công điểm ưu tiên theo quy định;

- Học sinh học nghề trọng điểm quốc gia Kỹ thuật chế biến món ăn; Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn được nhà trường tuyển chọn, tư vấn đi học nghề, thực tập nâng cao tay nghề ở nước ngoài như Đức, Úc, Nhật Bản, Hàn Quốc và Đài Loan;

- 100% học sinh, sinh viên sau khi tốt nghiệp được Nhà trường bố trí việc làm tại các Tập đoàn,

doanh nghiệp. Nhà trường cam kết trả lại học phí cho học sinh tốt nghiệp không tìm được việc làm

- Được học liên thông lên trình độ Cao đẳng, Đại học tại Trường đối với các chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn và Nghiệp vụ Nhà hàng, khách sạn.

- Nhà trường ưu tiên chỗ ở Ký túc xá cho các học sinh sinh viên ở xa.

Mọi chi tiết xin liên hệ: Phòng Tuyển sinh và Giới thiệu việc làm, Trường trung cấp nghề Thương mại Du lịch Thanh Hóa; Số 272 Phố Môi, xã Quảng Tâm, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa. Tel 0373.675.591; Website: www.tmdl.edu.vn/.

Nơi nhận:

- Sở Công Thương, Sở GD & ĐT (B/cáo)
- Các Phòng, Khoa.Trường và các THCS;
- Lưu VT, TS & GTVL

HIỆU TRƯỞNG



Lương Văn Sinh