SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO ĐẮK NÔNG
TRUNG TÂM HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN GIÁO DỤC HÒA NHẬP
Số: 97/KH-TTHTPTGDHN

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

Đắk Nông, ngày 29 tháng 11 năm 2023

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG TRẢI NGHIỆM "THỬ LÀM ĐẦU BẾP" KỶ NIỆM 31 NĂM NGÀY QUỐC TẾ NGƯỜI KHUYẾT TẬT (03/12/1992 – 03/12/2023)

Căn cứ Kế hoạch số 39/KH-TTHTPTGDHN ngày 01/8/2023 của Trung tâm Hỗ trợ phát triển giáo dục hòa nhập tỉnh Đắk Nông về kế hoạch năm học 2023 – 2024, Trung tâm Hỗ trợ phát triển giáo dục hòa nhập xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động trải nghiệm "Thử làm đầu bếp" kỷ niệm 31 năm Ngày Quốc tế Người khuyết tật (03/12) cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

1. Mục đích

Phát huy khả năng tư duy, sáng tạo của học sinh trong cách chế biến và trình bày món ăn. Giúp học sinh nhận biết một số loại thực phẩm và chế biến bằng nhiều cách khác nhau, biết sử dụng đồ dùng phục vụ ăn uống đúng mục đích.

Hình thành một số kỹ năng sống trong đời sống thực tế cho học sinh. Rèn luyện tính tự lập, khả năng làm việc nhóm. Khám phá năng lực bản thân, thể hiện năng khiếu nấu ăn, pha chế…

Tạo sân chơi và cơ hội cho học sinh được tham gia hoạt động tập thể, được thực hành trải nghiệm thực tế, được giao lưu học hỏi kinh nghiệm nhằm phát triển toàn diện trên các lĩnh vực.

2. Yêu cầu

Tổ chức hình thức hoạt động trải nghiệm đảm bảo an toàn phù hợp với hứng thú và khả năng tham gia của học sinh. Học sinh biết sử dụng vốn kiến thức, kỹ năng để chế biến thực phẩm đảm bảo phù hợp với lứa tuổi.

Tạo không khí vui vẻ, hào hứng, mang tính chất giáo dục và tuyên truyền cao.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

1. Thời gian: Vào lúc 07 giờ 30 phút ngày 01/12/2023.

2. Địa điểm: Nhà ăn của Trung tâm Hỗ trợ phát triển giáo dục hòa nhập.

3. Đối tượng tham gia: Tất cả học sinh đang học tại trung tâm.

III. NỘI DUNG HOẠT ĐỘNG

1. Hình thức tổ chức

Các lớp chế biến món ăn, thức uống theo bảng phân công. Giáo viên chủ nhiệm và giáo viên bộ môn phụ trách lớp sẽ chuẩn bị các vật dụng và hướng dẫn cho học sinh thực hành chế biến các món với các nguyên vật liệu đã được chuẩn bị sẵn.

2. Phân công phụ trách các món

STT	LỚP	MÓN ĂN, THỨC UỐNG	CHUẨN BỊ VẬT DỤNG	GHI CHÚ
1	1A1	Mì xào thập cẩm	Chảo to, dao, thớt	
2	1A2	Nước chanh dây	Thùng đựng đá, xô đựng nước	
3	1C	Bánh ướt, chả ram	Dao, dụng cụ bào củ, chảo, bếp ga mini	
4	Sóc Nâu	Bánh mì Sanwich kẹp chả, trứng	Dao, thớt, bếp ga mini, chảo chiên trứng	
5	Sơn Ca	Bánh mì Sanwich kẹp chả, trứng	Dao, thớt, bếp ga mini, chảo chiên trứng	

3. Kinh phí tổ chức: Trích từ quỹ hội cha mẹ học sinh năm học 2023 – 2024.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Ban Giám đốc: Xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động, chỉ đạo chung.

2. Tổng phụ trách Đội: Đôn đốc, chỉ đạo các lớp tham gia đầy đủ và đúng thời gian quy định. Chuẩn bị cơ sở vật chất phục vụ cho các lớp thực hành chế biến các món.

3. Giáo viên chủ nhiệm và giáo viên bộ môn: Chịu trách nhiệm chuẩn bị vật dụng để chế biến các món theo bảng phân công. Đôn đốc, nhắc nhở, hướng dẫn học sinh thực hành chế biến món ăn, thức uống.

4. Phòng Hành chính – Quản trị: Chuẩn bị đầy đủ các nguyên vật liệu cho tất cả các lớp chế biến các món ăn và thức uống.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức hoạt động trải nghiệm "Thử làm đầu bếp" kỷ niệm Ngày Quốc tế Người khuyết tật (03/12), đề nghị các bộ phận liên quan thực hiện nghiêm túc kế hoạch đề ra.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu gặp khó khăn, vướng mắc hoặc có kiến nghị, đề xuất đề nghị thông tin về Ban Giám đốc để xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:
- BGĐ Sở GD&ĐT (b/c);
- BGĐ Trung tâm (c/đ);
- Phòng HC – QT (p/h, t/h);
- TPTĐ (p/h, t/h);
- GVCN, GVBM (t/h);
- Lưu VT.

GIÁM ĐỐC

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TỈNH ĐẮK NÔNG
TRUNG TÂM HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN GIÁO DỤC HÒA NHẬP T. ĐẮK NÔNG

Nguyễn Thị Trung Kiên