

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
BINH VÀ XÃ HỘI Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 12/2008/QĐ-BLĐTBXH

Hà Nội, ngày 27 tháng 3 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH

**ban hành Chương trình khung trình độ trung cấp nghề,
Chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề
“Công nghệ chế biến chè”**

BỘ TRƯỞNG BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

QUYẾT ĐỊNH:

Căn cứ Luật dạy nghề ngày 29 tháng 11 năm 2006;

Căn cứ Nghị định số 186/2007/NĐ-CP ngày 25 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ Quyết định số 01/2007/QĐ-BLĐTBXH ngày 04/01/2007 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Quy định về chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề;

Xét đề nghị của Hội đồng thẩm định về việc ban hành chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề “Công nghệ chế biến chè”;

Theo đề nghị của Tổng cục trưởng Tổng cục Dạy nghề,

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Bộ chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề: “Công nghệ chế biến chè”.

Trên cơ sở bộ chương trình khung nói trên, Hiệu trưởng các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường trung cấp chuyên nghiệp, trường cao đẳng, trường đại học có đăng ký hoạt động dạy nghề trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng xác định, tổ chức thẩm định và duyệt chương trình dạy nghề áp dụng cho trường mình.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ, Tổ chức chính trị - xã hội và Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Tổng cục Dạy nghề, các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường trung cấp chuyên nghiệp, trường cao đẳng, trường đại học có đăng ký hoạt động dạy nghề trình độ trung cấp và trình độ cao đẳng

cho nghề “Công nghệ chế biến chè” và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

(ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BLĐTBXH

ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã nghề: 40540201

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Đối tượng tuyển sinh: - Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương;

- Tốt nghiệp Trung học cơ sở và tương đương, có bổ sung văn hóa Trung học phổ thông theo Quyết định Bộ Giáo dục - Đào tạo ban hành;

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 29

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề.

1. Mục tiêu đào tạo

Đào tạo công nhân trình độ trung cấp nghề nghề Công nghệ chế biến chè có sức khỏe, đạo đức tốt và chuyên môn nghề nghiệp để làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất chè. Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực vận dụng các kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành để thực hiện các công việc của người công nhân công nghệ trong dây chuyền sản xuất chè đồng thời có khả năng tự tạo việc làm và tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

1.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Trình bày được nguyên lý cấu tạo và

hoạt động của các loại thiết bị chế biến chè thông dụng.

+ Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng chè đối với một số quy trình sản xuất chè phổ biến như: Sản xuất chè xanh, sản xuất chè đen OTD và CTC.

+ Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề trong phạm vi chuyên môn được đào tạo.

- Kỹ năng:

+ Vận hành và sử dụng thành thạo các loại thiết bị chế biến chè chủ yếu.

+ Đánh giá được chất lượng các loại

024232

chè trong từng công đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan và vật lý.

+ Thực hiện được công việc ở các công đoạn của quy trình sản xuất chè đen, chè xanh.

+ Làm được các công việc phân tích và xác định một số chỉ tiêu kỹ thuật và chất lượng ở các công đoạn khác nhau trong quá trình sản xuất chè.

+ Kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lành nghề hoặc công nhân lành nghề khác.

+ Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất chè.

+ Làm việc độc lập và phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.

1.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng:

- Chính trị, đạo đức:

+ Có hiểu biết một số kiến thức phổ thông về chủ nghĩa Mác - Lênin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

+ Có hiểu biết nhất định về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu, định hướng phát triển công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước, công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp và phát triển nông thôn.

+ Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, trung thành với sự nghiệp cách mạng của Đảng và lợi ích của đất nước.

+ Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp.

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao.

+ Luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chè Việt Nam.

+ Có ý thức bảo vệ môi trường trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất.

+ Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khỏe để học tập, công tác lâu dài, sẵn sàng phục vụ sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

+ Hiểu biết một số phương pháp luyện tập và đạt kỹ năng cơ bản ở một số môn thể dục thể thao như: Thể dục, Điền kinh, Bóng chuyền...

+ Có hiểu biết cơ bản về công tác quốc phòng toàn dân, dân quân tự vệ.

+ Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quân sự phổ thông cần thiết của người chiến sỹ, vận dụng được trong công tác bảo vệ trật tự trị an.

+ Có ý thức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

Người có bằng tốt nghiệp trung cấp nghề Công nghệ chế biến chè có thể làm việc tại các doanh nghiệp chế biến chè.

2. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu

2.1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian đào tạo (năm): 1.5 năm.
- Thời gian học tập (tuần): 68 tuần.
- Thời gian thực học tối thiểu (giờ): 2275h.
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 200 h; Trong đó thi tốt nghiệp: 80 h.

2.2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 h.

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 1905 h.

+ Thời gian học bắt buộc: 1570 h;
Thời gian học tự chọn: 335 h.

+ Thời gian học lý thuyết: 525 h; Thời gian học thực hành: 1380 h.

3. Danh mục môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc, thời gian và phân bổ thời gian; đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc

3.1. Danh mục môn học, mô-đun đào tạo nghề bắt buộc

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
I	Các môn học chung			210	210	
MH01	Chính trị	I	1	30	30	
MH02	Pháp luật	I	2	15	15	
MH03	Giáo dục thể chất	I	1	30	30	
MH04	Giáo dục quốc phòng	I	1	45	45	
MH05	Tin học	I	2	30	30	
MH06	Ngoại ngữ	I	2	60	60	
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc			1570	450	1120

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở					
MH07	An toàn lao động	I	1	45	30	15
MH08	Tổ chức sản xuất	I	2	30	28	02
MH09	Kỹ thuật trồng và chăm sóc cây chè	I	1	45	35	10
MH10	Vi sinh vật thực phẩm	I	1	45	41	04
MH11	Hóa sinh chè	I	1	30	25	05
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề					
MH12	Công nghệ chế biến chè	I	1	30	26	04
MĐ13	Thu hái và bảo quản chè tươi	I	1	110	30	80
MĐ14	Đốt lò cấp nhiệt	I	1	95	15	80
MĐ15	Làm héo chè	I	1	110	30	80
MĐ16	Diệt men chè	I	1	95	15	80
MĐ17	Làm dập tế bào và tạo hình sản phẩm	I	2	110	30	80
MĐ18	Lên men chè	I	2	95	15	80
MĐ19	Làm khô chè	I	2	150	30	120
MĐ20	Phân loại chè bán thành phẩm	I+II	2+3	190	30	160
MĐ21	Đấu trộn chè	II	3	70	10	60
MĐ22	Kiểm tra chất lượng chè	II	3	130	30	100
MĐ23	Đóng gói chè	II	3	95	15	80
MĐ24	Bảo quản chè	II	3	95	15	80
III	Thực tập sản xuất (4 tuần)	II	3	160		160
Tổng cộng				1940	660	1280

3.2. Đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc

(Nội dung chi tiết được kèm theo tại phụ lục 1A, 2A).

4. Hướng dẫn sử dụng CTKTĐTCN để xác định chương trình dạy nghề

4.1. Hướng dẫn xác định thời gian cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Tùy thuộc nhu cầu của học viên và đặc

điểm của cơ sở dạy nghề có thể chọn 3 trong 5 mô đun tự chọn đưa ra dưới đây, với tổng thời lượng 335 h, trong đó: lý thuyết 75 h, thực hành 260 h.

4.2. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian và đề cương chi tiết chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

4.2.1. Danh mục môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn và phân phối thời gian.

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
MĐ25	Kiểm tra, sửa chữa, bảo dưỡng thiết bị sản xuất	I	2	145	45	100
MĐ26	Sản xuất chè già	II	3	95	15	80
MĐ27	Sản xuất chè vàng	II	3	95	15	80
MĐ28	Sản xuất chè đen cánh nhỏ	II	3			
MĐ29	Sản xuất chè đen theo phương pháp nhiệt luyện	II	3			
	Tổng cộng			335	75	260

4.2.2. Đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

(Nội dung chi tiết được kèm theo tại phụ lục 3A).

4.3. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc trong chương trình dạy nghề của trường

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc trong nghề Công nghệ chế biến chè được biên soạn theo trình tự logic của nghề, vì vậy khi giảng dạy các môn học, mô đun chuyên môn không nên thay đổi thứ tự đã sắp xếp.

- Do đặc điểm của nghề Công nghệ chế biến chè có một số mô đun liên quan đến nhiều quy trình kỹ thuật sản xuất các loại chè khác nhau. Vì vậy khi thực hiện chương trình giảng dạy nhà trường cần liên hệ cho học viên được thực hành, thực tập tại nhiều cơ sở sản xuất khác nhau. Mục đích là tạo điều kiện để học viên nhận thức, phân biệt được những điểm khác biệt và giống nhau của các quy trình sản xuất chè, có điều kiện tiếp xúc với thực tế, hoàn thiện tất cả các kỹ năng và rèn luyện tay nghề.

- Đặc thù của nghề Công nghệ chế biến chè mang tính chất thời vụ nên thời gian thực hành sản xuất trong chương trình học cần bố trí phù hợp để đảm bảo tiến độ học tập của học viên.

4.4. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn trong CTKTĐTCN Công nghệ chế biến chè chiếm từ 15 - 25% tổng thời gian thực học tối thiểu. Vì vậy, ngoài nội dung chi tiết của các mô đun tự chọn mà CTK đã biên soạn (Mục 4.2.2), tùy theo yêu cầu đặc thù của ngành hoặc theo đặc điểm của vùng miền, các trường hoặc cơ sở đào tạo nghề có thể chọn 3 trong 5 mô đun mà chương trình đã giới thiệu hoặc xây dựng các môn học, mô đun mới phù hợp đưa vào chương trình giảng dạy.

4.5. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học, mô đun đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp

4.5.1. Kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

- Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thực hành: Không quá 8 giờ.

4.5.2. Thi tốt nghiệp

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề:		

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
	- Lý thuyết nghề	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	- Thực hành nghề	Bài thi thực hành	Không quá 24h
	- Mô đun tốt nghiệp (tích hợp lý thuyết với thực hành)	Bài thi lý thuyết và thực hành	Không quá 24h

4.6. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Đặc điểm của nghề Công nghệ chế biến chè là sản xuất ra nhiều loại sản phẩm với các quy mô lớn, nhỏ khác nhau. Mỗi đơn vị sản xuất chè có sự đầu tư trang thiết bị và bố trí thao tác của công nhân cũng khác nhau ở một số công đoạn sản xuất trong dây chuyền chế biến. Vì vậy, ngoài sự hướng dẫn của giáo viên để học viên có nhận thức đầy đủ về nghề Công nghệ chế biến chè, trường có thể bố trí

cho học viên tham quan một số doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh một số loại chè thông dụng.

- Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

4.7. Các chú ý khác

- Chương trình, nội dung chi tiết các môn học chung được thực hiện theo chương trình do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ*(ban hành kèm theo Quyết định số 12/2008/QĐ-BLĐT BXH**ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)*

Tên nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã nghề: 50540201

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 40

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề

1. Mục tiêu đào tạo

Đào tạo công nhân trình độ cao đẳng nghề có sức khỏe, đạo đức tốt và chuyên môn trình độ nghề nghiệp để làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất chè; 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 kỹ thuật phức tạp trong thực tế. Người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến chè, sản xuất chè, khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

1.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:**- Kiến thức:**

+ Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của các loại thiết bị chế biến

chè thông dụng; một số nguyên lý của các quá trình cơ bản trong công nghệ chế biến chè.

+ Phân tích được quy trình công nghệ sản xuất các loại chè phổ biến ở Việt Nam và một số nước trên thế giới: chè xanh, chè đen, chè Ôlong, chè hương, chè hoa...

+ Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề trong phạm vi chuyên môn đào tạo.

+ Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến chè.

+ Trình bày được nội dung công việc kiểm tra, kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm chè.

- Kỹ năng:

+ Vận hành và sử dụng thành thạo các loại thiết bị chế biến chè.

+ Làm thành thạo về cơ bản các công việc trong công nghệ sản xuất chè đen, chè xanh, chè Ôlong, chè hương, chè hoa...

+ Làm được các nội dung kiểm tra chất lượng chè ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến khác nhau.

+ Xử lý được các sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất và đề ra được những quyết định kỹ thuật có tính chuyên môn sâu.

+ Tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất: một phân xưởng; một ca sản xuất hoặc một tổ sản xuất.

+ Làm việc độc lập, phối hợp với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất.

+ Ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ trong lĩnh vực chế biến chè.

+ Hướng dẫn và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lành nghề và lành nghề.

1.2. Chính trị - Đạo đức; Thẻ chất và quốc phòng:

- Chính trị, đạo đức

+ Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lênin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

+ Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu, định hướng phát triển công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước; công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp và phát triển nông thôn.

+ Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, trung thành với sự nghiệp cách mạng của Đảng và lợi ích của đất nước.

+ Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp.

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao.

+ Luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chè Việt Nam.

+ Có ý thức bảo vệ môi trường trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất.

+ Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn.

- Thẻ chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khỏe để học tập, công tác lâu dài, sẵn sàng phục vụ sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

+ Hiểu biết một số phương pháp luyện tập và đạt kỹ năng cơ bản ở một số môn thể dục thể thao như: Thể dục, Điền kinh, Bóng chuyền...

+ Có hiểu biết cơ bản về công tác quốc phòng toàn dân, dân quân tự vệ.

+ Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về

quân sự phổ thông cần thiết của người chiến sỹ, vận dụng được trong công tác bảo vệ trật tự trị an.

+ Có ý thức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề Công nghệ chế biến chè có thể làm việc tại các doanh nghiệp chế biến chè.

2. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu

2.1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian đào tạo (năm): 2.5 năm
- Thời gian học tập (tuần): 108 tuần.
- Thời gian thực học tối thiểu (h): 3580 h.
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 320 h; Trong đó thi tốt nghiệp: 120 h.

2.2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 h.
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3130 h.
- + Thời gian học bắt buộc: 2490 h; Thời gian học tự chọn: 640 h.
- + Thời gian học lý thuyết: 810 h; Thời gian học thực hành: 2320 h.

3. Danh mục môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc, thời gian và phân bổ thời gian; đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc

3.1. Danh mục môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc, thời gian và phân bổ thời gian của từng môn học, mô đun đào tạo bắt buộc

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
I	Các môn học chung			450	450	
MH01	Chính trị	I	1+2	90	90	
MH02	Pháp luật	I	2	30	30	
MH03	Giáo dục thể chất	I	1+2	60	60	
MH04	Giáo dục quốc phòng	I	1	75	75	

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
MH05	Tin học	I	1+2	75	75	
MH06	Ngoại ngữ	I+II	2+3	120	120	
II	Các môn học, mô-đun đào tạo nghề bắt buộc			2170	690	1480
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở					
MH07	Tổ chức sản xuất	I	2	30	28	02
MH08	An toàn lao động	I	1	45	30	15
MH09	Kỹ thuật trồng và chăm sóc cây chè	I	1	45	34	11
MH10	Vi sinh vật thực phẩm	I	1	30	26	04
MH11	Hóa phân tích	I	1	45	25	20
MH12	Chất thải và xử lý chất thải trong chế biến chè	I	1	30	25	05
MH13	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến chè	I	1	45	41	04
MH14	Hóa sinh chè	I	1	30	25	05
MH15	Quản lý chất lượng thực phẩm theo HACCP	II	4	30	25	05
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề					
MH16	Công nghệ chế biến chè	I	1	45	41	4
MĐ17	Thu hái và bảo quản chè tươi	I	1	110	30	80
MĐ18	Đốt lò cấp nhiệt	I	2	95	15	80

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
MĐ19	Làm héo chè	I	2	125	35	90
MĐ20	Diệt men chè	I	2	95	15	80
MĐ21	Làm dập tế bào và tạo hình sản phẩm	I	2	110	30	80
MĐ22	Lên men chè	II	3	110	20	90
MĐ23	Làm khô chè	II	3	150	30	120
MĐ24	Phân loại chè bán thành phẩm	II	3	215	35	180
MĐ25	Đấu trộn chè	II	3	70	10	60
MĐ26	Đóng gói chè	II	3	95	15	80
MĐ27	Bảo quản chè	II	4	95	15	80
MĐ28	Sản xuất chè Ôlong	II	4	85	15	70
MĐ29	Sản xuất chè hoa tươi	II	4	75	15	60
MĐ30	Sản xuất chè hương	II	4	75	15	60
MĐ31	Kiểm tra chất lượng chè	II	4	205	45	160
MĐ32	Quản lý sản xuất chè	II	4	70	35	35
III	Thực tập sản xuất (8 tuần)	III	5	320		320
Tổng cộng				2940	1140	1800

3.2. Đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc

(Nội dung chi tiết được kèm theo tại phụ lục 1B và 2B).

4. Hướng dẫn sử dụng CTKTĐCĐN để xác định chương trình dạy nghề

4.1. Hướng dẫn xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Tùy thuộc nhu cầu của học viên và đặc điểm vùng miền của cơ sở đào tạo có thể chọn các mô đun, môn học tự chọn đưa

ra dưới đây, với tổng thời lượng 640 giờ để giảng dạy cho phù hợp. Trong đó:

- + Thời gian học lý thuyết: 120 h;
- + Thời gian học thực hành: 520 h.

4.2. Hướng dẫn xác định danh mục

các môn học, mô đun đào tạo tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian và đề cương chi tiết chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

4.2.1. Danh mục môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn và phân phối thời gian

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun (Kiến thức, kỹ năng tự chọn)	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
MĐ33	Kiểm tra, sửa chữa, bảo dưỡng thiết bị sản xuất	I+II	2+3	145	45	100
MĐ34	Sản xuất chè già	II	4	95	15	80
MĐ35	Sản xuất chè vàng	II+III	4+5	95	15	80
MĐ36	Sản xuất chè hòa tan	III	5	95	15	80
MĐ37	Sản xuất chè sen	III	5	115	15	100
MĐ38	Sản xuất chè đen cánh nhỏ	III	5	95	15	80
MĐ39	Sản xuất chè đen theo phương pháp nhiệt luyện	III	5			
MĐ40	Sản xuất chè đen theo phương pháp song đôi	III	5			
Tổng cộng				640	120	520

4.2.2. Đề cương chi tiết chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn (Nội dung chi tiết được kèm theo tại phụ lục 3B).

4.3. Hướng dẫn xác định chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc trong chương trình dạy nghề của trường

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc trong nghề Công nghệ chế biến chè được biên soạn theo trình tự logic của nghề ở trình độ cao đẳng, vì vậy khi giảng dạy các môn học, mô đun chuyên môn không nên thay đổi thứ tự đã sắp xếp.

- Ở trình độ Cao đẳng nghề học viên được trang bị chuyên sâu hơn về nghề Công nghệ chế biến chè. Vì vậy để đảm bảo hiệu quả giảng dạy nhà trường cần có phòng thí nghiệm (Mô đun Hóa sinh chè và mô đun Kiểm tra chất lượng chè) và liên hệ cho học viên tham quan các mô hình quản lý tại các doanh nghiệp (Mô đun Quản lý sản xuất chè).

- Do đặc điểm của nghề Công nghệ chế biến chè có một số mô đun liên quan đến nhiều quy trình kỹ thuật sản xuất các loại chè khác nhau. Vì vậy khi thực hiện chương trình giảng dạy nhà trường cần liên hệ cho học viên được thực hành, thực tập tại nhiều cơ sở sản xuất khác nhau. Mục đích là tạo điều kiện để học viên nhận thức, phân biệt được những điểm khác biệt và giống nhau của các quy trình sản xuất chè, có điều kiện tiếp xúc với thực tế, hoàn thiện tất cả các kỹ năng và rèn luyện tay nghề.

- Đặc thù của nghề Công nghệ chế biến chè mang tính chất thời vụ nên thời gian thực hành sản xuất trong chương

trình học cần bố trí phù hợp để đảm bảo tiến độ học tập của học viên.

- Bố trí các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở vào thời điểm chưa có sản xuất chè.

4.4. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Thời gian dành cho các môn học mô đun đào tạo nghề tự chọn trong CTKTĐCĐN Công nghệ chế biến chè chiếm từ 20 - 30% tổng thời gian thực học tối thiểu. Vì vậy, ngoài nội dung chi tiết của các mô đun tự chọn mà CTK đã biên soạn (Mục 4.2.2), tùy theo yêu cầu đặc thù của ngành hoặc theo đặc điểm của vùng miền, các trường hoặc cơ sở đào tạo nghề có thể chọn 6 trong 8 mô đun mà chương trình đã giới thiệu hoặc xây dựng các môn học, mô đun mới phù hợp đưa vào chương trình giảng dạy.

4.5. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học, mô đun đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp

4.5.1. Kiểm tra kết thúc môn học:

- Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thực hành: Không quá 8 giờ.

4.5.2. Thi tốt nghiệp

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề:		
	- Lý thuyết nghề	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	- Thực hành nghề	Bài thi thực hành	Không quá 24h
	- Mô đun tốt nghiệp (tích hợp lý thuyết với thực hành)	Bài thi lý thuyết và thực hành	Không quá 24h

4.6. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Đặc điểm của nghề Công nghệ chế biến chè là sản xuất ra nhiều loại sản phẩm với các quy mô lớn, nhỏ khác nhau. Mỗi đơn vị sản xuất chè có sự đầu tư trang thiết bị và bố trí thao tác của công nhân cũng khác nhau ở một số công đoạn sản xuất trong dây chuyền chế biến. Vì vậy, ngoài sự hướng dẫn của giáo viên để học viên có nhận thức đầy đủ về nghề Công nghệ chế biến chè, trường có thể bố trí cho học viên tham

quan một số doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh một số loại chè thông dụng.

- Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

4.7. Các chú ý khác

- Chương trình, nội dung chi tiết các môn học chung được thực hiện theo chương trình do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc