

BỘ LAO ĐỘNG -  
THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

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

Số: 56/2008/QĐ-BLĐTBXH

Hà Nội, ngày 23 tháng 5 năm 2008

## QUYẾT ĐỊNH

**ban hành Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, Chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Chế biến rau quả”**

BỘ TRƯỞNG BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

*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 “Chế biến rau quả”;*

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

## QUYẾT ĐỊNH:

**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: “Chế biến rau quả”.

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 “Chế biến rau quả” 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 56/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 23 tháng 5 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Chế biến rau quả

Mã nghề:

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: 30

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

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

##### \* Kiến thức

- Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến rau quả.

- Mô tả được các thao tác, cách hiệu chỉnh, vận hành các thông số kỹ thuật, chế độ vệ sinh và bảo dưỡng các thiết bị.

- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến rau quả.

- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong

quy trình chế biến đối với một sản phẩm rau quả cụ thể.

- Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ rau quả.

- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất ở cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác.

##### \* Kỹ năng

- Vận hành và sử dụng thành thạo các loại máy, thiết bị được sử dụng trong quá trình chế biến rau quả.



- Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn.

- Làm thành thạo các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm rau quả: đồ hộp rau quả, nước quả, quả nước đường, rau quả sấy khô, rau quả lạnh đông...

- Chế biến được sản phẩm rau quả theo quy trình công nghệ, đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động.

- Thực hiện đầy đủ, đúng trình tự các nội dung kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất, trên dây chuyền chế biến rau quả ở các điều kiện khác nhau.

- Giải quyết được công việc một cách độc lập, đồng thời phối hợp được với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất khi thực hiện nhiệm vụ chuyên môn.

- Hướng dẫn, kiểm tra và giám sát được về chuyên môn đối với công nhân trình độ sơ cấp nghề trong quá trình sản xuất, đảm bảo sản phẩm đạt tiêu chuẩn về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

- Thực hiện đúng quy định về vệ sinh

an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong toàn bộ quá trình sản xuất.

\* Thái độ:

- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

- Tuân thủ những yêu cầu quy định trong quá trình chế biến thực phẩm, trung thực, chính xác, khoa học.

- Đảm bảo an toàn cho người lao động và thiết bị.

- Chịu trách nhiệm cá nhân trong việc thực hiện, tổ chức, quản lý điều hành công tác kỹ thuật của mình.

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

\* Chính trị, đạo đức

- Có phẩm chất chính trị tốt, tuyệt đối trung thành với tổ quốc, với nhân dân, có đạo đức tốt, có ý thức vươn lên trong nghề nghiệp.

- Khiêm tốn, cần cù, giản dị, có ý thức kỷ luật tốt, có tinh thần làm chủ tập thể, yêu nghề, hăng say học tập, rèn luyện để trở thành người thợ bậc cao, tay nghề giỏi.

\* Thể chất và quốc phòng

- Có hiểu biết về phương pháp rèn luyện thể chất và bảo vệ sức khỏe cộng đồng, xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

- Thường xuyên rèn luyện thân thể để có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

**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: 02 năm.
- Thời gian học tập: 78 tuần.
- Thời gian thực học tối thiểu: 2660 h.
- 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 chung bắt buộc: 210 h.

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2450 h.

+ Thời gian học bắt buộc: 2010 h;  
Thời gian học tự chọn: 440 h.

+ Thời gian học lý thuyết: 890 h; Thời gian học thực hành: 1770 h.

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

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

Mã môn học, mô đun	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	
					LT	TH
I	Các môn học chung			210	135	75
MH01	Chính trị	1	I	30	30	
MH02	Pháp luật	1	I	15	15	
MH03	GDTC	1	I	30		30
MH04	Tin học	1	II	30	30	
MH05	Ngoại ngữ	1	I, II	60	60	
MH06	GDQP	1	I	45		45
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc			1710	600	1110



Mã môn học, mô đun	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	
					LT	TH
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở			435	290	145
MH 07	Điện kỹ thuật	1	I	30	20	10
MH 08	Hóa sinh thực phẩm	1	I	90	50	40
MH 09	Vi sinh vật thực phẩm	1	I	90	50	40
MH 10	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	1	II	30	25	05
MH 11	An toàn và bảo hộ lao động	1	II	30	20	10
MH 12	Tổ chức sản xuất	1	II	30	25	05
MH 13	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	1	II	105	80	25
MH 14	Bao bì thực phẩm	1	II	30	20	10
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề			1275	310	965
MĐ 15	Tiếp nhận nguyên liệu	2	I	165	45	120
MĐ 16	Xử lý nguyên liệu trước khi chế biến	2	I	185	45	140
MĐ 17	Chế biến rau quả đóng hộp	2	I	160	40	120
MĐ 18	Sấy khô rau quả	2	I	195	40	155
MĐ 19	Chế biến nước quả uống liền	2	I	100	30	70
MĐ 20	Đóng gói, dán nhãn sản phẩm đã chế biến	2	I	150	30	120

Mã môn học, mô đun	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	
					LT	TH
MĐ 21	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	2	II	125	35	90
MĐ 22	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	2	II	120	30	90
MĐ 23	Thực hiện an toàn lao động và môi trường	2	II	75	15	60
MĐ 24	Thực tập tốt nghiệp	2	II	300	0	300
	<b>Tổng cộng</b>			<b>2220</b>	<b>735</b>	<b>1485</b>

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 chương trình khung trình độ trung cấp nghề để xác định chương trình dạy nghề**

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

- Mô đun đào tạo nghề tự chọn nhằm mục đích đáp ứng nhu cầu đào tạo những kiến thức, kỹ năng cần thiết mang tính đặc thù riêng trong từng ngành cụ thể hoặc tính đặc thù của từng vùng miền, từng địa phương;

- Ngoài các môn học/mô đun đào tạo nghề bắt buộc nêu trong mục 3 các

Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số mô đun đào tạo nghề tự chọn được đề nghị trong chương trình khung này (mang tính tham khảo) để áp dụng cho Trường/Cơ sở mình.

Việc xác định các mô đun tự chọn dựa vào các tiêu chí cơ bản như sau:

- Đảm bảo mục tiêu đào tạo chung của nghề;
- Đáp ứng được nhu cầu cần thiết của từng ngành, từng địa phương (vùng, lãnh thổ) hoặc của từng doanh nghiệp cụ thể;
- Đảm bảo thời gian đào tạo theo quy định;
- Đảm bảo tỷ lệ thời gian (lý thuyết, thực hành) theo quy định.



Thời gian đào tạo các mô đun tự chọn chiếm khoảng (20 - 30%) tổng số thời gian học tập các môn học/mô đun đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm từ (65 - 85%) và lý thuyết từ 15 - 35%.

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

- Các mô đun tự chọn được gợi ý đưa vào chương trình khung là 06 mô đun, với tổng số thời gian học là 440 giờ, trong đó 155 giờ lý thuyết và 285 giờ thực hành.

- Các Trường/Cơ sở dạy nghề có thể tham khảo trong số các mô đun được gợi ý ở bảng sau:

Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	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	Bồi dưỡng chuyên môn nâng cao trình độ	2	I	70	25	45
MĐ26	Chế biến rau dầm dấm	1	II	70	25	45
MĐ27	Chế biến rau muối chua	1	II	70	25	45
MĐ28	Chế biến bột rau quả và pure	1	II	70	25	45
MĐ29	Kiểm tra, bảo dưỡng máy móc, thiết bị sản xuất	2	II	90	30	60
MĐ30	Chiên sấy rau quả	2	I	70	25	45
	Tổng cộng			440	155	285

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

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

- Về thời gian đào tạo các mô đun tự chọn, các Trường/Cơ sở dạy nghề tự bố trí cân đối vào các học kỳ cho phù hợp với tiến độ và tính chất mô đun (có thể bố trí vào



năm học thứ nhất hoặc năm học thứ 2 tùy theo tính chất của mô đun).

- Về thời lượng tổng mô đun, các Trường/Cơ sở dạy nghề có thể tự cân đối, thay đổi sao cho phù hợp với nội dung yêu cầu.

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 môn học, mô đun bắt buộc đã được xây dựng cụ thể, chi tiết trong chương trình khung đến từng chương, mục, trong học kỳ của từng môn học.

- Các Trường/Cơ sở có đào tạo nghề chế biến rau quả căn cứ vào chương trình khung này để xây dựng và thực hiện kế hoạch giảng dạy.

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

- Thời gian, nội dung của các mô đun đào tạo nghề tự chọn do Trường/Cơ sở dạy nghề xây dựng hoặc có thể tham khảo, điều chỉnh từ các mô đun đề nghị trong chương trình khung này trên cơ sở đảm bảo mục tiêu đào tạo và yêu cầu đặc thù của ngành nghề hoặc vùng miền;

- Nếu Trường/Cơ sở dạy nghề chọn trong số các mô đun đào tạo nghề tự chọn đề nghị trong chương trình khung

này, thì tiến hành xây dựng đề cương chi tiết bài học cho tổng số mô đun cụ thể theo mẫu ở mục 3. Sau đó tiến hành thẩm định và ban hành chương trình chi tiết các mô đun đào tạo nghề tự chọn cho Trường/Cơ sở của mình.

4.5. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học 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

- Học sinh phải đạt yêu cầu tất cả các môn học, mô đun trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Cao đẳng nghề.

- Các môn thi tốt nghiệp:

+ Chính trị: Theo quy định hiện hành.

+ Lý thuyết nghề: Kết hợp kiến thức giữa các môn cơ sở với môn chuyên môn nghề bao gồm:

. Kiểm tra kiến thức cơ sở liên quan đến nghề gồm: Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm; hóa sinh thực phẩm; vi sinh vật thực phẩm; máy và thiết bị thực phẩm

. Kiểm tra kiến thức chuyên môn nghề: mô tả quy trình chế biến một số sản phẩm cụ thể như đồ hộp quả nước đường, nước quả, rau dầm dấm, bảo quản rau quả, sấy khô rau quả, nhưng yêu cầu tiêu chuẩn đạt được đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến

+ Thực hành nghề: Đánh giá kỹ năng về:

. Thao tác thực hiện trong từng công đoạn của quy trình chế biến sản phẩm

rau quả; xử lý sơ chế chuẩn bị nguyên liệu cho đóng hộp (gọt vỏ, bỏ lõi hạt, cắt thái, xử lý tạp nhiễm, nghiền ép chuẩn bị dịch nước quả...), chuẩn bị bao bì để đóng hộp rau quả, xếp nguyên liệu vào bao bì, chuẩn bị dịch và rót dịch, thanh trùng, làm nguội, cô đặc nước quả,...

. Thời gian làm bài thi, cách thức tiến hành, điều kiện công nhận tốt nghiệp theo quy định hiện hành.

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp	Không quá 120 phút
2	Kiến thức kỹ năng nghề		
	- Lý thuyết	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	- Thực hành nghề	Thực hiện kỹ năng nghề: - Thao tác một công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm - Thao tác vận hành, kiểm tra máy móc thiết bị	Không quá 8 giờ

4.6. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa

- Nhằm mục đích giáo dục toàn diện để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học; Trường/Cơ sở dạy nghề có thể bố trí tham quan, học tập dã

ngoại tại một số nhà máy hoặc cơ sở sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo thích hợp.

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

4.7. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho hoạt động thực hành, thực tập

- Thực hành môn học: Thời gian và nội dung theo đề cương chi tiết trong chương trình khung.

- Thực tập nghề nghiệp

+ Thời gian và nội dung được xác định chi tiết trong các mô đun đào tạo nghề của chương trình khung

+ Các Trường/Cơ sở dạy nghề căn cứ vào chương trình khung, tổ chức giảng dạy và hướng dẫn viết báo cáo thực tập.

+ Riêng đối với các mô đun đào tạo nghề tự chọn nếu các Trường/Cơ sở dạy nghề bổ sung thêm thì trong đề cương

chi tiết phải xác định rõ nội dung và thời gian cụ thể cho các hoạt động thực hành rèn kỹ năng.

- Thực tập tốt nghiệp:

+ Thời gian và nội dung theo chương trình khung.

+ Các Trường/Cơ sở dạy nghề căn cứ vào chương trình khung, xây dựng đề cương chi tiết và hướng dẫn viết báo cáo cho phù hợp với nội dung tại địa điểm thực tập./.

KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc

09624617

LawSoft \* Tel: +84-8-3845 6684 \* www.ThuVienPhapLuac.com



## CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

(ban hành kèm theo Quyết định số 56/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 23 tháng 5 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên nghề: Chế biến rau quả

Mã nghề:

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: 39

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

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

##### \* Kiến thức

- Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến rau quả.

- Mô tả được các thao tác, cách hiệu chỉnh, vận hành các thông số kỹ thuật, chế độ vệ sinh và bảo dưỡng các thiết bị.

- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến rau quả.

- Phân tích được quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm rau quả phổ biến như: đồ hộp rau quả, nước quả, quả nước đường, rau quả sấy khô, rau quả lạnh đông...

- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong

quy trình chế biến đối với một sản phẩm rau quả cụ thể.

- Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ rau quả.

- Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống thường xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề chế biến rau quả.

- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất trong các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác.

##### \* Kỹ năng

- Vận hành và sử dụng thành thạo các loại máy, thiết bị được sử dụng trong quá trình chế biến rau quả.

- Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn.

- Làm thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm rau quả: đồ hộp rau quả, nước quả, quả nước đường, rau quả sấy khô, rau quả lạnh đông...

- Chế biến được sản phẩm rau quả theo quy trình công nghệ đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động.

- Thực hiện đầy đủ, đúng trình tự các nội dung kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến rau quả ở các điều kiện khác nhau.

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

- Giải quyết được công việc một cách độc lập, đồng thời phối hợp được với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất khi thực hiện nhiệm vụ chuyên môn.

- Hướng dẫn, kiểm tra và giám sát được về chuyên môn đối với công nhân trình độ trung cấp và sơ cấp nghề trong quá trình sản xuất, đảm bảo sản phẩm đạt

tiêu chuẩn về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

- Phân tích, đánh giá và xử lý được các sự cố thường xảy ra trong quá trình sản xuất. Đề ra được những quyết định kỹ thuật có tính chuyên môn sâu và có năng lực ứng dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật vào lĩnh vực chuyên môn chế biến rau quả.

- Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong toàn bộ quá trình sản xuất.

\* Thái độ:

- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

- Tuân thủ những yêu cầu quy định trong quá trình chế biến thực phẩm, trung thực, chính xác, khoa học.

- Đảm bảo an toàn cho người lao động và thiết bị.

- Chịu trách nhiệm cá nhân trong việc thực hiện, tổ chức, quản lý điều hành công tác kỹ thuật của mình.

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

\* Chính trị, đạo đức

- Có phẩm chất chính trị tốt, tuyệt đối trung thành với tổ quốc, với nhân dân, có đạo đức tốt, có ý thức vươn lên trong trong nghề nghiệp.



- Khiêm tốn, cần cù, giản dị, có ý thức kỷ luật tốt, có tinh thần làm chủ tập thể, yêu nghề, hăng say học tập, rèn luyện để trở thành người thợ bậc cao, tay nghề giỏi.

**\* Thể chất và quốc phòng**

- Có hiểu biết về phương pháp rèn luyện thể chất và bảo vệ sức khỏe cộng đồng, xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

- Thường xuyên rèn luyện thân thể để có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

**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: 3 năm.
- Thời gian học tập: 121 tuần.
- Thời gian thực học tối thiểu: 3710 h.

- Thời gian ôn, kiểm tra và thi hết môn: 400 h; trong đó thi tốt nghiệp: 80 h.

2.2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu

- Thời gian học các môn chung bắt buộc: 450 h.

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3260 h.

+ Thời gian học bắt buộc: 2565 h;  
Thời gian học tự chọn: 695 h.

+ Thời gian học lý thuyết: 1115 h;  
Thời gian học thực hành: 1990 h.

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

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

Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					LT	TH
I	Các môn chung			450	275	175
MH 01	Chính trị	1	I	90	90	
MH 02	Pháp luật	1	I	30	30	
MH 03	Giáo dục thể chất	1	I, II	60	05	55



Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					LT	TH
MH 04	Giáo dục quốc phòng	1	I	75	15	60
MH 05	Tin học	2	I	75	15	60
MH 06	Ngoại ngữ	1	I, II	120	120	
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc			2245	840	1405
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở			615	400	215
MH 07	Điện kỹ thuật	1	II	30	20	10
MH 08	Hóa sinh thực phẩm	1	II	90	50	40
MH 09	Vi sinh vật thực phẩm	1	I	90	50	40
MH 10	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	1	I	30	25	05
MH 11	An toàn và bảo hộ lao động	1	II	30	20	10
MH 12	Tổ chức sản xuất	1	II	30	25	05
MH 13	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	1	II	105	80	25
MH 14	Bao bì thực phẩm	1	II	30	20	10
MH 15	Máy và thiết bị thực phẩm	2	I	75	40	35
MH 16	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	I	45	30	15
MH 17	Phân tích thực phẩm	2	I	60	40	20
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề			1630	440	1190
MĐ 18	Tiếp nhận nguyên liệu	2	I	165	45	120

Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học, mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					LT	TH
MĐ 19	Xử lý nguyên liệu trước khi chế biến	2	I	185	45	140
MĐ 20	Chế biến rau quả đóng hộp	2	I	160	40	120
MĐ 21	Sấy khô rau quả	2	II	195	40	155
MĐ 22	Chế biến nước quả uống liền	2	II	100	30	70
MĐ 23	Chế biến nước quả cô đặc	2	II	100	30	70
MĐ 24	Bảo quản lạnh rau quả tươi	2	II	105	40	65
MĐ 25	Chế biến rau quả đông lạnh	3	I	100	30	70
MĐ 26	Đóng gói, dán nhãn sản phẩm đã chế biến	3	I	150	30	120
MĐ 27	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	3	I	125	35	90
MĐ 28	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	3	I	120	30	90
MĐ 29	Quản lý sản xuất	3	I	90	30	60
MĐ 30	Thực hiện sản xuất và an toàn lao động	3	I	75	15	60
MĐ 31	Thực tập tốt nghiệp	3	II	320	0	320
	<b>Tổng cộng</b>			<b>3015</b>	<b>1115</b>	<b>1990</b>

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, 2B).

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình khung trình độ cao đẳng nghề để xác định chương trình dạy nghề**



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

- Mô đun đào tạo nghề tự chọn nhằm mục đích đáp ứng nhu cầu đào tạo những kiến thức, kỹ năng cần thiết mang tính đặc thù riêng trong từng ngành cụ thể hoặc tính đặc thù của từng vùng miền, từng địa phương.

- Ngoài các môn học/mô đun đào tạo nghề bắt buộc nêu trong mục 3 các Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số mô đun đào tạo nghề tự chọn được đề nghị trong chương trình khung này (mang tính tham khảo) để áp dụng cho Trường/Cơ sở mình.

Việc xác định các mô đun tự chọn dựa vào các tiêu chí cơ bản như sau:

- Đảm bảo mục tiêu đào tạo chung của nghề.
- Đáp ứng được nhu cầu cần thiết của từng ngành, từng địa phương (vùng, lãnh thổ) hoặc của từng doanh nghiệp cụ thể.

- Đảm bảo thời gian đào tạo theo quy định.

- Đảm bảo tỷ lệ thời gian (lý thuyết, thực hành) theo quy định.

Thời gian đào tạo các môn học tự chọn chiếm khoảng (20 - 30%) tổng số thời gian học tập các môn học, mô đun đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm từ (65 - 85%) và lý thuyết từ 15 - 35%.

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

- Các mô đun tự chọn được gợi ý đưa vào chương trình khung là 8 mô đun, với tổng số thời gian học là 695 giờ, trong đó 240 giờ lý thuyết và 455 giờ thực hành.

- Các Trường/Cơ sở dạy nghề có thể tham khảo trong số các mô đun được gợi ý ở bảng sau:

Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo		Thời gian của môn học; mô đun (giờ)		
		Năm học	Học kỳ	Tổng số	Trong đó	
					Giờ LT	Giờ TH
MĐ32	Bồi dưỡng chuyên môn nâng cao trình độ	3	II	70	25	45



Mã môn học, mô đun	Tên mô đun, môn học	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	Chế biến rau dầm dấm	3	I	70	25	45
MĐ34	Chế biến rau muối chua	3	I	70	25	45
MĐ35	Chế biến bột rau quả và pure	3	I	70	25	45
MĐ36	Sản xuất rượu vang từ quả	3	I	185	45	140
MĐ37	Kiểm tra, bảo dưỡng máy móc, thiết bị sản xuất	3	II	90	30	60
MĐ38	Tiếng anh chuyên ngành	3	II	70	40	30
MĐ39	Chiên sấy rau quả	3	II	70	25	45
	<b>Tổng cộng</b>			<b>695</b>	<b>240</b>	<b>455</b>

#### 4.2.2. Đề cương chi tiết chương trình môn học đào tạo nghề tự chọn

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

- Về thời gian đào tạo các mô đun tự chọn, các Trường/Cơ sở dạy nghề tự bố trí cân đối vào các học kỳ cho phù hợp với tiến độ và tính chất mô đun (có thể bố trí vào năm học thứ 2 hoặc năm học thứ 3 tùy theo tính chất của mô đun).

- Về thời lượng tổng mô đun, các Trường/Cơ sở dạy nghề có thể tự cân đối, thay đổi sao cho phù hợp với nội dung yêu cầu.

#### 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 môn học, mô đun bắt buộc đã được xây dựng cụ thể, chi tiết trong chương trình khung đến từng chương, mục, trong học kỳ của từng môn học, mô đun.

- Các Trường/Cơ sở có đào tạo nghề chế biến rau quả căn cứ vào chương trình này để xây dựng và thực hiện kế hoạch giảng dạy.

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

- Thời gian, nội dung của các mô đun đào tạo nghề tự chọn do Trường/Cơ sở dạy nghề xây dựng hoặc có thể tham khảo, điều chỉnh từ các mô đun đề nghị trong chương trình khung này trên cơ sở đảm bảo mục tiêu đào tạo và yêu cầu đặc thù của ngành nghề hoặc vùng miền.

- Nếu Trường/Cơ sở dạy nghề chọn trong số các mô đun đào tạo nghề tự chọn đề nghị trong chương trình khung này, thì tiến hành xây dựng đề cương chi tiết bài học cho tổng số mô đun cụ thể theo mẫu ở mục 3. Sau đó tiến hành thẩm định và ban hành chương trình chi tiết các mô đun đào tạo nghề tự chọn cho Trường/Cơ sở của mình.

4.5. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học 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

- Sinh viên phải đạt yêu cầu tất cả các môn học, mô đun trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Cao đẳng nghề.

- Các môn thi tốt nghiệp:

+ Chính trị: Theo quy định hiện hành

+ Lý thuyết nghề: Kết hợp kiến thức giữa các môn cơ sở với môn chuyên môn nghề bao gồm:

. Kiểm tra kiến thức cơ sở liên quan đến nghề gồm: Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm; hóa sinh thực phẩm; vi sinh vi sinh vật thực phẩm; máy và thiết bị thực phẩm.

. Kiểm tra kiến thức chuyên môn nghề: mô tả quy trình chế biến một số sản phẩm cụ thể như đồ hộp quả nước đường, nước quả, rau dầm dấm, bảo quản rau quả, sấy khô rau quả, nhưng yêu cầu tiêu chuẩn đạt được đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến.

+ Thực hành nghề: Đánh giá kỹ năng về:

. Thao tác thực hiện trong từng công đoạn của quy trình chế biến sản phẩm rau quả; xử lý sơ chế chuẩn bị nguyên liệu cho đóng hộp (gọt vỏ, bỏ lõi hạt, cát thái, xử lý tạp nhiễm, nghiền ép chuẩn bị dịch nước quả...), chuẩn bị bao bì để đóng hộp rau quả, xếp



nguyên liệu vào bao bì, chuẩn bị dịch và rót dịch, thanh trùng, làm nguội, cô đặc nước quả,...

. Thời gian làm bài thi, cách thức tiến hành, điều kiện công nhận tốt nghiệp theo quy định hiện hành.

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp	Không quá 120 phút
2	Kiến thức kỹ năng nghề		
	- Lý thuyết	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 180 phút
	- Thực hành nghề	Thực hiện kỹ năng nghề: - Thao tác một công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm - Thao tác vận hành, kiểm tra máy móc thiết bị	Không quá 8 giờ

4.6. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa

- Nhằm mục đích giáo dục toàn diện để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học; Trường/Cơ sở dạy nghề có thể bố trí tham quan, học tập dã ngoại tại một số nhà máy hoặc cơ sở sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo thích hợp.

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

4.7. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho hoạt động thực hành, thực tập

- Thực hành môn học: Thời gian và nội dung theo đề cương chi tiết trong chương trình khung.

- Thực tập nghề nghiệp:

+ Thời gian và nội dung được xác định chi tiết trong các mô đun đào tạo nghề của chương trình khung.

+ Các Trường/Cơ sở dạy nghề căn cứ vào chương trình khung, tổ chức giảng dạy và hướng dẫn viết báo cáo thực tập.



+ Riêng đối với các mô đun đào tạo nghề tự chọn nếu các Trường/Cơ sở dạy nghề bổ sung thêm thì trong đề cương chi tiết phải xác định rõ nội dung và thời gian cụ thể cho các hoạt động thực hành rèn kỹ năng.

- Thực tập tốt nghiệp:

+ Thời gian và nội dung theo chương trình khung.

+ Các Trường/Cơ sở dạy nghề căn cứ vào chương trình khung, xây dựng đề cương chi tiết và hướng dẫn viết báo cáo cho phù hợp với nội dung tại địa điểm thực tập./.

KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc