

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

BỘ LAO ĐỘNG -
THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

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

Số: 19/2009/TT-BLĐTBXH

Hà Nội, ngày 15 tháng 6 năm 2009

THÔNG TƯ

quy định Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, Chương trình khung trình độ cao đẳng nghề nhóm nghề Sản xuất và chế biến

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 58/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 06 tháng 9 năm 2008 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;

Căn cứ kết quả thẩm định của Hội đồng thẩm định và đề nghị của Tổng cục Dạy nghề về việc ban hành chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho các nghề: Công nghệ Dệt; Chế biến dầu thực vật; Chế biến thực phẩm; Sản xuất rượu bia; Chế biến và bảo quản thủy sản;

Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định chương trình khung trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề đối với các nghề trên như sau:

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và Đối tượng áp dụng:

Thông tư này quy định chương trình khung trình độ trung cấp nghề và chương trình khung trình độ cao đẳng nghề để áp dụng đối với các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp (sau đây gọi chung là cơ sở dạy nghề) công lập và tư thục có đăng ký hoạt động dạy nghề các nghề được quy định tại Thông tư này;

Chương trình khung trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề quy định tại Thông tư này không bắt buộc áp dụng đối với các cơ sở dạy nghề có vốn đầu tư nước ngoài.

Điều 2. Chương trình khung quy định tại Thông tư này bao gồm:

1. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Công nghệ Dệt” (Phụ lục 1);

2. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Chế biến dầu thực vật” (Phụ lục 2);

3. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Chế biến thực phẩm” (Phụ lục 3);

4. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Sản xuất rượu bia” (Phụ lục 4);

5. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Chế biến và bảo quản thủy sản” (Phụ lục 5).

Điều 3. Trách nhiệm xây dựng chương trình dạy nghề:

Căn cứ quy định tại Thông tư này, Hiệu trưởng các trường cao đẳng nghề, trường

trung cấp nghề, trường đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp có đăng ký hoạt động dạy nghề cho các nghề được quy định tại Thông tư này tổ chức xây dựng, thẩm định, duyệt chương trình dạy nghề của trường.

Điều 4. Điều khoản thi hành:

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 45 ngày kể từ ngày ký.

2. 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 đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp có đăng ký hoạt động dạy nghề trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề cho các nghề được quy định tại Thông tư này và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc

Phụ lục 1

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ,
CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ
CHO NGHỀ “CÔNG NGHỆ DỆT”

(ban hành kèm theo Thông tư số 19/2009/TT-BLĐTBXH ngày 15/6/2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 1A:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

Tên nghề: Công nghệ Dệt

Mã nghề: 40540402

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 thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định
của Bộ Giáo dục và Đào tạo);

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 29

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

thiết bị trong dây chuyền sản xuất vải dệt
thoi và dệt kim;

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

+ Biết phương pháp và quy trình công
nghệ gia công bán sản phẩm và sản phẩm
trên dây chuyền sản xuất vải dệt thoi và
dệt kim;

- Kiến thức:

+ Biết phương pháp kiểm tra đánh giá
chất lượng sản phẩm;

+ Biết được cấu tạo, tính chất của các
nguyên liệu tạo ra vải;

+ Đọc hiểu được tài liệu kỹ thuật thông
dụng nghề dệt bằng tiếng Anh.

+ Biết sơ lược về quy trình công nghệ
kéo sợi, công nghệ nhuộm hoàn tất;

+ Biết được cấu tạo và phương pháp
biểu diễn các tổ chức vải thông dụng;

- Kỹ năng:

+ Biết cấu tạo, nguyên lý làm việc của

+ Lựa chọn vật liệu, bán thành phẩm

để thực hiện các công đoạn trong quy trình công nghệ dệt;

+ Đọc hiểu và trình bày được các bản vẽ về cấu trúc của các kiểu dệt vải dệt thoi và dệt kim;

+ Vận hành an toàn, đúng quy trình kỹ thuật các thiết bị gia công trên dây chuyền công nghệ dệt;

+ Thực hiện thành thạo các thao tác trên dây chuyền công nghệ dệt thoi và dệt kim đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm;

+ Phát hiện và xử lý sự cố sai hỏng trong quá trình sản xuất;

+ Hướng dẫn, kiểm tra, giám sát công việc của người công nhân công nghệ có trình độ thấp hơn;

+ Thực hiện an toàn, vệ sinh công nghiệp và phòng chống cháy nổ.

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

- 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 xã hội chủ nghĩa, thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; 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: Rèn luyện thân thể bảo đảm sức khỏe học tập và công tác khi ra trường, phù hợp với lao động nghề nghiệp. Có kiến thức và kỹ năng về quân sự phổ thông để thực hiện nghĩa vụ quốc phòng toàn dân.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp học sinh có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ dệt của các cơ sở sản xuất ngành dệt trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Đảm nhiệm một số công việc kỹ thuật như: kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm, gia công sản xuất trên dây chuyền công nghệ dệt kim, dệt thoi và một số dây chuyền công nghệ sản xuất vải đặc biệt.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo khóa học: 02 năm

- Thời gian học tập: 90 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 2630 giờ
 - Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô-đun và thi tốt nghiệp: 210 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học, mô-đun đào tạo nghề: 2420 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1875 giờ;
 Thời gian học tự chọn: 545 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 578 giờ;
 Thời gian học thực hành: 1842 giờ

- Thời gian đào tạo các môn học/mô-đun tự chọn chiếm 22,5% tổng thời gian

học tập các môn học đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm 76,1% và lý thuyết chiếm 23,9%.

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ

(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo trong Chương trình khung giáo dục trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập các môn học phải theo logic sư phạm đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH 01	Chính trị	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	15	15	10	4
MH 03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH 05	Tin học	30	13	15	2
MH 06	Anh văn	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1875	415	1337	123

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	380	256	91	23
MH 07	Vẽ kỹ thuật	30	12	16	2
MH 08	Cơ học ứng dụng	45	29	14	2
MH 09	Kỹ thuật điện	60	30	26	4
MH 10	An toàn lao động và môi trường	30	22	6	2
MH 11	Vật liệu dệt	45	31	11	3
MH 12	Cấu trúc vải	50	38	10	2
MH 13	Đại cương công nghệ sợi - dệt - nhuộm	120	104	8	8
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1495	159	1246	103
MH 14	Anh văn chuyên ngành	45	16	27	2
MH 15	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	30	21	7	2
MĐ 16	Công nghệ mắc sợi	100	10	84	6
MĐ 17	Công nghệ hồ, dòn sợi dọc	105	14	83	8
MĐ 18	Công nghệ luồn, nối tiếp sợi dọc	75	12	55	8
MĐ 19	Công nghệ dệt vải dệt thoi	190	13	169	8
MĐ 20	Công nghệ dệt vải dệt kim đan ngang	180	35	128	17
MĐ 21	Công nghệ dệt vải dệt kim đan dọc	180	28	137	15
MH 22	Thực tập sản xuất	440	0	416	24
MH 23	Thực tập tốt nghiệp	150	0	140	10
Tổng cộng		2085	514	1437	134

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC:

(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÁC ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Môn học/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 vùng miền của 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 môn học/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 của mình.

- Việc xác định các môn học/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 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.

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 24	Công nghệ dệt vải Jacquard	110	20	78	12
MĐ 25	Công nghệ dệt vải khổ hẹp	90	21	56	13
MĐ 26	Công nghệ dệt tất	90	22	62	6
MĐ 27	Công nghệ sản xuất vải nổi vòng	180	15	145	20

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 28	Marketing	45	37	5	3
MH 29	Văn hóa doanh nghiệp	30	15	12	3
	Tổng cộng	545	130	358	57

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Đối với mô đun:

Chương trình chi tiết của mỗi mô đun đào tạo nghề cần đảm bảo hai nội dung chính: nội dung về kiến thức và nội dung về kỹ năng. Căn cứ để xây dựng chương trình chi tiết các mô đun đào tạo nghề tự chọn là:

+ Mỗi một đề mục trong nội dung mô đun ở Đề cương chi tiết chương trình mô đun đào tạo nghề tự chọn là một công việc đã được phân tích ở Phiếu phân tích công việc. Khi xây dựng chương trình chi tiết của mô đun thông thường xây dựng mỗi đề mục này thành một bài học tích hợp lý thuyết và thực hành. Như vậy số bài học trong một mô đun sẽ bằng số công việc đã được phân tích ở phiếu phân tích công việc của nhiệm vụ đó;

+ Tiêu chuẩn kiến thức, kỹ năng của từng công việc trong: “Tiêu chuẩn kỹ

năng nghề” chính là những yêu cầu cụ thể để xây dựng nội dung chương trình chi tiết của mỗi bài học trong mô đun tương ứng;

+ Điều kiện thực hiện công việc trong mỗi bài học của mô đun là điều kiện thực hiện công việc của nhiệm vụ tương ứng trong: “Tiêu chuẩn kỹ năng nghề”;

+ Các bước công việc trong một công việc ở từng bài học của mỗi mô đun được căn cứ vào các bước của công việc trong phiếu phân tích công việc.

- Đối với môn học: Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

+ Mục tiêu môn học;

+ Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;

+ Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

+ Hướng dẫn thực hiện chương trình.

2. Hướng dẫn 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	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	- Viết, trắc nghiệm	- Theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo
3	* Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề - Thực hành nghề	- Viết, vấn đáp, trắc nghiệm - Thực hành	- Không quá 120 phút - Không quá 24 giờ
	* Mô đun tốt nghiệp	- Tích hợp giữa lý thuyết và thực hành	- Không quá 24 giờ

- Nội dung thi:

* Phần thi lý thuyết:

- Các kiến thức lý thuyết cốt lõi của chương trình đào tạo nghề.

- Đánh giá: Điểm lý thuyết được đánh giá theo thang điểm 10, điểm cách biệt là một đơn vị. Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề.

* Phần thi thực hành:

- Nội dung thi: Những kỹ năng cốt lõi trong chương trình các mô đun đào tạo nghề;

- Thời gian thi: Thời gian của phần thi thực hành được thực hiện trong thời gian quy định theo công việc cụ thể được giao nhưng không quá 24 giờ.

- Đánh giá: Đánh giá kết quả theo bảng kiểm tra và thang đánh giá theo sản phẩm về 4 tiêu chí: Quy trình; Sản phẩm; An toàn; Thái độ;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề;

Quy trình và phương pháp biên soạn ngân hàng câu hỏi lý thuyết và bài thi thực hành nghề xem hệ thống tiêu chuẩn kỹ năng nghề, kiểm tra đánh giá và cấp văn bằng chứng chỉ.

3. 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:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	- 5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3. Hoạt động thư viện - Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	- Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	- Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5. Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

- Đào tạo nghề Công nghệ Dệt đòi hỏi phải có cơ sở vật chất rất lớn, đa dạng chủng loại thiết bị. Trong khi đó các dây chuyền thiết bị nghề dệt, vật tư nguyên liệu có giá thành rất cao, đây là khó khăn lớn cho các cơ sở đào tạo.

Vi vậy để thực hiện tốt chương trình đào tạo này các trường phải có sự phối hợp chặt chẽ giữa cơ sở đào tạo và các doanh nghiệp để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực của các cơ sở sản xuất kinh doanh./.

Phụ lục 1B

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

Tên nghề: Công nghệ Dệt

Mã nghề: 50540202

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,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Hiểu được cấu tạo, tính chất của các nguyên liệu tạo ra vải;

+ Biết phương pháp thiết kế mặt hàng vải dệt thoi, dệt kim dựa trên cơ sở phân tích mẫu vải hoặc yêu cầu của khách hàng;

+ Biết sơ lược về quy trình công nghệ kéo sợi, công nghệ nhuộm hoàn tất;

+ Hiểu được cấu tạo, nguyên lý vận hành thiết bị trong dây chuyền sản xuất vải dệt thoi và dệt kim;

+ Biết phương pháp thiết kế công nghệ trên từng thiết bị của dây chuyền công nghệ sản xuất vải dệt thoi, dệt kim;

+ Biết phương pháp xây dựng định mức năng suất lao động, thiết bị và thiết kế dây chuyền sản xuất vải;

+ Hiểu được phương pháp xây dựng chỉ tiêu và kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm;

+ Đọc hiểu được tài liệu kỹ thuật nghề dệt bằng tiếng Anh.

- Kỹ năng:

+ Thiết kế được mặt hàng vải dệt thoi, dệt kim dựa trên cơ sở phân tích mẫu vải hoặc đơn đặt hàng của khách hàng;

+ Lựa chọn vật liệu, bán thành phẩm để thực hiện các công đoạn gia công trong quy trình công nghệ dệt;

+ Thiết kế đơn công nghệ gia công các mặt hàng trên từng thiết bị của dây chuyền sản xuất vải dệt thoi, vải dệt kim;

+ Xây dựng chỉ tiêu và kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm;

+ Xây dựng định mức năng suất lao động, thiết bị và thiết kế dây chuyền sản xuất hợp lý trên cơ sở điều kiện cơ sở vật chất và trang thiết bị của doanh nghiệp;

+ Thực hiện thành thạo các thao tác công nghệ trên dây chuyền sản xuất các mặt hàng vải dệt thoi, vải dệt kim, vải không dệt thông thường và một số loại vải đặc biệt đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm;

+ Thực hiện an toàn vệ sinh công nghiệp và phòng chống cháy nổ;

+ Quản lý, giám sát và xử lý sự cố trong quá trình sản xuất trên dây chuyền công nghệ dệt;

+ Hướng dẫn, bồi dưỡng kỹ năng nghề cho thợ bậc thấp.

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

- 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 xã hội chủ nghĩa, thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; 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: Rèn luyện thân thể bảo đảm sức khỏe học tập và công tác khi ra trường, phù hợp với lao động nghề nghiệp. Có kiến thức và kỹ năng về quân sự phổ thông để thực hiện nghĩa vụ quốc phòng toàn dân.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ dệt của các cơ sở sản xuất ngành dệt trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật thiết kế mẫu vải, kỹ thuật chuyên, kỹ thuật xây dựng định mức, kỹ thuật thiết kế công nghệ sản xuất, nhân viên kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền, gia công các mặt hàng vải dệt thoi, vải dệt kim thông thường và một số loại vải đặc biệt;

- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất nghề dệt với quy mô vừa và nhỏ.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo khóa học: 03 năm

- Thời gian học tập: 131 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 3990 giờ
 - Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô đun và thi tốt nghiệp: 300 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ)
2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:
- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ
 - Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3540 giờ
- + Thời gian học bắt buộc: 2705 giờ; Thời gian học tự chọn: 835 giờ
 - + Thời gian học lý thuyết: 932 giờ; Thời gian học thực hành: 2608 giờ
 - Thời gian đào tạo các môn học/mô đun tự chọn chiếm 23,6% tổng thời gian học tập các môn học đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm 73,7% và lý thuyết từ 26,3% tổng thời gian học tập các môn học, mô đun đào tạo nghề.

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH 01	Chính trị	90	60	24	6
MH 02	Pháp luật	30	21	7	2
MH 03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH 05	Tin học	75	17	54	4
MH 06	Anh văn	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2705	686	1813	206
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	510	340	141	29

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 07	Vẽ kỹ thuật	45	21	22	2
MH 08	Cơ học ứng dụng	45	29	14	2
MH 09	Toán ứng dụng	60	25	32	3
MH 10	Kỹ thuật điện	60	30	26	4
MH 11	An toàn lao động và môi trường	30	22	6	2
MH 12	Vật liệu dệt	70	49	17	4
MH 13	Cấu trúc vải	80	60	16	4
MH 14	Đại cương Công nghệ sợi - dệt - nhuộm	120	104	8	8
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2195	345	1672	178
MH 15	Anh văn chuyên ngành	60	22	35	3
MH 16	Quản trị doanh nghiệp	45	42		3
MH 17	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	45	34	8	3
MH 18	Tổ chức lao động và định mức kỹ thuật	45	35	8	2
MH 19	Thiết kế dây chuyền sản xuất	60	20	36	4
MĐ 20	Thiết kế mẫu vải	75	15	55	5
MĐ 21	Công nghệ mắc sợi	120	14	98	8
MĐ 22	Công nghệ hồ, dòn sợi dọc	140	20	110	10
MĐ 23	Công nghệ luồn, nối tiếp sợi dọc	90	14	66	10
MĐ 24	Công nghệ dệt vải dệt thoi	220	17	183	20
MĐ 25	Công nghệ dệt kim đan ngang	220	45	156	19
MĐ 26	Công nghệ dệt kim đan dọc	220	38	164	18

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 27	Thiết kế công nghệ sản xuất dệt vải dệt thoi	90	20	60	10
MĐ 28	Thiết kế công nghệ sản xuất vải dệt kim	45	9	33	3
MH 29	Thực tập sản xuất	540		496	44
MH 30	Thực tập tốt nghiệp	180		164	16
Tổng cộng		3155	883	2038	234

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC:

(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÁC ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ:

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Môn học, 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 vùng miền, của từng địa phương;

- Ngoài các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc nêu trong mục III, các

Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số môn học, 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 dạy nghề của mình.

- Việc xác định các môn học, 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 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.

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 31	Công nghệ dệt vải Jacquard	160	28	116	16
MĐ 32	Công nghệ dệt vải khổ hẹp	90	21	56	13
MĐ 33	Thiết kế vải trên máy vi tính	60	12	42	6
MĐ 34	Công nghệ dệt tất	90	22	62	6
MĐ 35	Công nghệ sản xuất vải không dệt	150	17	121	12
MĐ 36	Công nghệ dệt vải nổi vòng	180	15	145	20
MĐ 37	Marketing	45	37	5	3
MH 38	Quản trị dự án	30	28		2
MH 39	Văn hóa doanh nghiệp	30	15	12	3
Tổng cộng		835	195	559	81

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Đối với mô đun:

Chương trình chi tiết của mỗi mô đun đào tạo nghề cần đảm bảo hai nội dung chính: nội dung về kiến thức và nội dung về kỹ năng. Căn cứ để xây dựng chương trình chi tiết các mô đun đào tạo nghề tự chọn là:

+ Mỗi một đề mục trong nội dung mô đun ở Đề cương chi tiết chương trình mô đun đào tạo nghề tự chọn là một công việc đã được phân tích ở Phiếu phân tích

công việc. Khi xây dựng chương trình chi tiết của mô đun thông thường xây dựng mỗi đề mục này thành một bài học tích hợp lý thuyết và thực hành. Như vậy số bài học trong một mô đun sẽ bằng số công việc đã được phân tích ở phiếu phân tích công việc của nhiệm vụ đó;

+ Tiêu chuẩn kiến thức, kỹ năng của từng công việc trong: “Tiêu chuẩn kỹ năng nghề” chính là những yêu cầu cụ thể để xây dựng nội dung chương trình chi tiết của mỗi bài học trong mô đun tương ứng;

+ Điều kiện thực hiện công việc trong mỗi bài học của mô đun là điều kiện thực hiện công việc của nhiệm vụ tương ứng trong: “Tiêu chuẩn kỹ năng nghề”;

+ Các bước công việc trong một công việc ở từng bài học của mỗi mô đun được căn cứ vào các bước của công việc trong phiếu phân tích công việc.

- Đối với môn học: cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết

chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

+ Mục tiêu môn học;

+ Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;

+ Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

+ Hướng dẫn thực hiện chương trình.

2. Hướng dẫn 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 - Thực hành nghề	- Viết, vấn đáp, trắc nghiệm - Thực hành	- Không quá 180 phút - Không quá 24h
	Mô đun tốt nghiệp	- Tích hợp giữa lý thuyết và thực hành	- Không quá 24h

* Phần thi lý thuyết:

- Nội dung thi: Các kiến thức lý thuyết cốt lõi của chương trình đào tạo nghề.

- Đánh giá: Điểm lý thuyết được đánh giá theo thang điểm 10, điểm cách biệt là một đơn vị.

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục dạy nghề.

* Phần thi thực hành:

- Nội dung thi: Những kỹ năng cốt lõi

trong chương trình các mô đun đào tạo nghề;

- Thời gian thi: Thời gian của phần thi thực hành được thực hiện trong thời gian quy định theo công việc cụ thể được giao nhưng không quá 24 giờ;

- Đánh giá: Đánh giá kết quả theo bài kiểm tra và thang đánh giá theo sản phẩm về 4 tiêu chí: Quy trình; Sản phẩm; An toàn; Thái độ;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề;

Quy trình và phương pháp biên soạn ngân hàng câu hỏi lý thuyết và bài thi thực hành nghề xem hệ thống tiêu chuẩn kỹ năng nghề, kiểm tra đánh giá và cấp văn bằng chứng chỉ.

3. 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:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

- Đào tạo nghề Công nghệ Dệt đòi hỏi phải có cơ sở vật chất rất lớn, đa dạng chủng loại thiết bị. Trong khi đó các dây chuyền thiết bị nghề dệt, vật tư nguyên liệu có giá thành rất cao đây là khó khăn lớn cho các cơ sở đào tạo.

Vì vậy để thực hiện tốt chương trình đào tạo này các trường phải có sự phối hợp chặt chẽ giữa cơ sở đào tạo và các doanh nghiệp để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực của các cơ sở sản xuất kinh doanh./.

Phụ lục 2

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ,
CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ
CHO NGHỀ “CHẾ BIẾN DẦU THỰC VẬT”

(ban hành kèm theo Thông tư số 19/2009/TT-BLĐTBXH ngày 15/6/2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 2A:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

Tên nghề: Chế biến dầu thực vật

Mã nghề: 40540102

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 thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định
của Bộ Giáo dục và Đào tạo);

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 31

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Chế biến dầu thực vật nhằm đào tạo nguồn nhân lực làm việc trong lĩnh vực Chế biến dầu thực vật. Hoàn thành khóa học người học có khả năng:

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp :

- Kiến thức:

+ Mô tả được cấu tạo, tính chất sinh hóa của một số nguyên liệu hạt có dầu đặc trưng ở Việt Nam;

+ Mô tả được cấu tạo, thành phần cơ bản và một số phản ứng hóa học đặc trưng của dầu thực vật;

+ Mô tả được cấu tạo và hoạt động của một số thiết bị chính trong công nghiệp chế biến dầu thực vật;

+ Trình bày được nguyên lý của các quá trình cơ bản trong Chế biến dầu thực vật;

+ Trình bày được nội dung công việc kiểm tra, kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm dầu thực vật;

+ Đề ra được các 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 dầu thực vật chủ yếu (bơm dầu, máy tách tạp chất, máy tách vỏ, máy nghiền, máy ép, thiết bị thủy hóa, trung hòa, rửa sấy, tẩy màu, khử mùi);

+ Đánh giá được chất lượng các loại dầu thực vật trong từng công đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan, vật lý và hóa học;

+ Thực hiện được công việc ở các công đoạn của quy trình sản xuất dầu thực vật và phụ phẩm sau dầu;

+ Thực hiện 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 dầu thực vật;

+ Kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lẻ nghề hoặc công nhân lành nghề khác có trình độ thấp hơn;

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

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 - Lê nin 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 dầu thực vật 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.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp, người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ của các cơ sở sản xuất ngành Dầu thực vật trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm Dầu thực vật.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo: 02 năm

- Thời gian học tập: 90 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ

- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô đun và thi tốt nghiệp: 210 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2340 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1875 giờ
Thời gian học tự chọn: 465 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 603 giờ
Thời gian học thực hành: 1737 giờ

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ

(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo trong Chương trình khung giáo dục trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập các môn học phải theo logic sư phạm đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả)

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH 01	Chính trị	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	15	10	4	1
MH 03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH 05	Tin học	30	13	15	2
MH 06	Ngoại ngữ I	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1875	508	1301	66
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	825	383	404	38
MH 07	Nguyên liệu hạt có dầu	150	90	53	7
MH 08	All toàn lao động	45	27	15	3
MH 09	Kỹ thuật điện	45	27	15	3
MH 10	Hóa học dầu thực vật	90	45	40	5
MH 11	Hóa phân tích	120	44	71	5
MH 12	Công nghệ khai thác dầu thực vật	120	45	70	5
MH 13	Công nghệ tinh chế dầu thực vật	120	45	70	5
MH 14	Thiết bị trong công nghiệp chế biến dầu thực vật	90	30	57	3

09617243

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 15	Quản lý chất lượng sản phẩm	45	30	13	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1050	125	897	28
MĐ 16	Sơ chế nguyên liệu trước khi ép	90	15	72	3
MĐ 17	Khai thác dầu bằng phương pháp ép	120	15	100	5
MĐ 18	Tinh chế dầu bằng phương pháp hóa học	120	15	100	5
MĐ 19	Khai thác và tinh chế dầu lạc	90	10	77	3
MĐ 20	Khai thác và tinh chế dầu hạt bông	60	10	48	2
MĐ 21	Khai thác dầu Jatropha (cọc rào)	60	10	48	2
MĐ 22	Khai thác dầu gấc	60	10	48	2
MĐ 23	Khai thác và tinh chế dầu cám	60	10	48	2
MĐ 24	Phân đoạn, đấu trộn dầu thực phẩm	75	15	58	2
MĐ 25	Đóng gói dầu thực vật	75	15	58	2
MĐ 26	Thực tập tốt nghiệp	240		240	
Tổng cộng		2085	718	1301	66

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

- Môn học/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 vùng miền của từng địa phương.

- Ngoài các môn học/mô đun đào tạo nghề bắt buộc nêu trong mục III, các Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số môn học/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 của mình.

- Việc xác định các môn học/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 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.

1.1. Danh mục và phân bố thời gian môn học, mô-đun đào tạo nghề tự chọn

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 27	Khai thác dầu thực vật bằng phương pháp ép đùn nổ cao áp	60	15	42	3
MĐ 28	Khai thác dầu dừa bằng phương pháp ép và enzim	150	30	115	5
MĐ 29	Khai thác và tinh chế dầu hạt cải	120	15	100	5
MĐ 30	Khai thác dầu trẩu	60	15	42	3
MĐ 31	Thủy phân dầu thực vật	75	20	52	3
	Tổng cộng	465	95	351	19

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc trong nghề Chế biến dầu thực vật 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 Chế biến dầu thực vật có một số mô đun liên quan đến nhiều quy trình kỹ thuật sản xuất các loại dầu thực vật khác nhau. Vì vậy khi thực hiện chương trình giảng dạy nhà trường cần liên hệ cho người học được thực hành, thực tập tại nhiều cơ sở sản xuất khác nhau. Mục đích là tạo điều kiện để người học nhận thức, phân biệt được những điểm khác biệt và giống nhau của các quy trình sản xuất dầu thực vật, có điều kiện tiếp xúc với thực tế, hoàn thiện tất cả các kỹ năng và rèn luyện tay nghề;

- Đặc thù của nghề Chế biến dầu thực vật 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 người học;

- Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn trong chương trình khung trình độ trung cấp nghề Chế biến dầu thực vật 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 chương trình khung đã biên soạn, 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 các 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.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 2 giờ
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	(Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo)
3	Kiến thức, kỹ năng nghề:		
	- Thi lý thuyết	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 3 giờ
	- Thi thực hành	Thực hành	Không quá 24 giờ
	- Mô đun tốt nghiệp (tích hợp lý thuyết với thực hành)	Tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 24 giờ

3. 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.

- Tổ chức cho người học tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao, cầu lông, bóng đá, bóng chuyền... các câu lạc bộ tin học, ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: Ngày quốc khánh 2/9, Ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, Ngày quốc phòng toàn dân 22/12, Ngày thành lập Đảng 03/02, Ngày thành lập Đoàn 26/3, Ngày chiến thắng 30/4 và Quốc tế lao động 1/5, Ngày sinh nhật Bác 19/5;

- Tổ chức các hoạt động tham quan, du lịch tại các nơi danh lam thắng cảnh, các di tích lịch sử để giáo dục lòng yêu nước và truyền thống cách mạng;

- Mặt khác Nhà trường có thể tổ chức cho người học tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội;

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

4. Các chú ý khác

Đào tạo nghề Chế biến dầu thực vật đòi hỏi phải có cơ sở vật chất rất lớn, đa dạng chủng loại thiết bị. Trong khi đó các dây chuyền thiết bị nghề này và vật tư nguyên liệu có giá thành rất cao, đây là khó khăn lớn cho các cơ sở đào tạo. Vì vậy, để thực hiện tốt chương trình đào tạo này, các trường phải có sự phối hợp chặt chẽ giữa cơ sở đào tạo và các doanh nghiệp để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực của các cơ sở sản xuất kinh doanh./.

Phụ lục 2 B

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

Tên nghề: Chế biến dầu thực vật

Mã nghề: 50540102

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: 42

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Chế biến dầu thực vật nhằm đào tạo nguồn nhân lực làm việc trong lĩnh vực Chế biến dầu thực vật. Hoàn thành khóa học người học có khả năng:

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Trình bày được cấu tạo, tính chất sinh hóa của các nguyên liệu hạt có dầu ở Việt Nam và thế giới;

+ Mô tả được cấu tạo và đưa ra thành phần cơ bản, các phản ứng hóa học đặc trưng của dầu thực vật;

+ Mô tả được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của các loại thiết bị chế biến dầu thực vật thông dụng;

+ Phân tích được nguyên lý của các quá trình cơ bản trong Chế biến dầu thực vật;

+ Phân tích được quy trình công nghệ sản xuất các loại dầu thực vật, các sản phẩm và phụ phẩm sau dầu phổ biến ở Việt Nam và một số nước trên thế giới;

+ Trình bày được nội dung công việc kiểm tra, kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm dầu thực vật;

+ Vận dụng linh hoạt sáng tạo các kiến thức, kỹ năng nghề, các tiến bộ khoa học công nghệ để phân tích, đánh giá và đưa ra được phương án xử lý các tình huống kỹ thuật phức tạp phát sinh trong thực tế nghề nghiệp;

+ Vận dụng được các nội dung cơ bản về tổ chức quản lý sản xuất trong doanh

nghiệp chế biến dầu thực vật và việc tổ chức sản xuất chế biến dầu thực vật trong một ca sản xuất, một phân xưởng sản xuất dầu thực vật.

- Kỹ năng:

+ Vận hành và sử dụng thành thạo các loại thiết bị chế biến dầu thực vật;

+ Làm thành thạo các công việc cơ bản trong công nghệ sản xuất dầu thực vật, các sản phẩm sau dầu (Margarine, Mayonnaise, Shortening);

+ Làm thành thạo các công việc cơ bản trong công nghệ chế biến các phụ phẩm của công nghiệp chế biến dầu;

+ Làm thành thạo các nội dung kiểm tra chất lượng dầu thực vật ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến khác nhau;

+ 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;

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

+ Hướng dẫn và giám sát chuyên môn đối với công nhân có trình độ thấp hơn.

2. Chính trị - Đạo đức; Thể chất và quốc phòng:

- Chính trị, đạo đức:

+ Trình bày được một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

+ Trình bày được 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 dầu thực vật 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;

+ Trình bày được 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 chày;

+ Trình bày được 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.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến dầu thực vật của các cơ sở sản xuất ngành dầu thực vật trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật xây dựng định mức, kỹ thuật thiết kế công nghệ sản xuất, nhân viên kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền, gia công các loại dầu ăn thông thường và một số loại sản phẩm sau dầu (shortening, mayonnaise);

- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản

xuất nghề chế biến dầu thực vật với quy mô vừa và nhỏ.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo (năm): 03 năm

- Thời gian học tập (tuần): 131 tuần, thực học 121 tuần

- Thực học tối thiểu (giờ): 3.750 giờ

- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 300 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 90 giờ

2.2. Phân bổ thời gian học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3.300 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 2640 giờ;
Thời gian học tự chọn: 660 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 870 giờ;
Thời gian học thực hành: 2430 giờ

- Thời gian đào tạo các môn học/mô đun tự chọn chiếm 20% tổng thời gian học tập các môn học đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm 73,9% và lý thuyết từ 26,1% tổng thời gian học tập các môn học, mô đun đào tạo nghề.

**III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC,
THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN**

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH 01	Chính trị	90	60	24	6
MH 02	Pháp luật	30	21	7	2
MH 03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH 05	Tin học	75	17	54	4
MH 06	Ngoại ngữ 1	60	30	25	5
MH 07	Ngoại ngữ 2	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2640	720	1824	96
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	1110	535	523	52
MH 08	Tiếng Anh chuyên ngành	90	46	40	4
MH 09	Quản trị doanh nghiệp chế biến dầu thực vật	60	56	0	4
MH 10	Nguyên liệu hạt có dầu	150	90	53	7
MH 11	An toàn lao động	45	27	15	3
MH 12	Kỹ thuật điện	45	27	15	3
MH 13	Vi sinh vật thực phẩm	60	30	27	3
MH 14	Hóa hữu cơ	75	35	37	3
MH 15	Hóa học dầu thực vật	90	45	40	5

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 16	Hóa phân tích	120	44	71	5
MH 17	Công nghệ khai thác dầu thực vật	120	45	70	5
MH 18	Công nghệ tinh chế dầu thực vật	120	45	70	5
MH 19	Thiết bị trong công nghiệp chế biến dầu thực vật	90	30	57	3
MH 20	Quản lý chất lượng sản phẩm	45	30	13	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1530	185	1301	44
MĐ 21	Sơ chế nguyên liệu trước khi ép	90	15	72	3
MĐ 22	Khai thác dầu bằng phương pháp ép	120	15	100	5
MĐ 23	Khai thác dầu bằng phương pháp trích ly	90	10	77	3
MĐ 24	Tinh chế dầu bằng phương pháp hóa học	120	15	100	5
MĐ 25	Khai thác và tinh chế dầu lạc	90	10	77	3
MĐ 26	Khai thác và tinh chế dầu hạt bí	90	10	77	3
MĐ 27	Khai thác và tinh chế dầu hạt bông	60	10	48	2
MĐ 28	Khai thác dầu Jatropha (cọc rào)	60	10	48	2
MĐ 29	Khai thác dầu gấc	60	10	48	2
MĐ 30	Khai thác và tinh chế dầu cám	60	10	48	2

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 31	Chế biến các sản phẩm sau dầu	150	20	125	5
MĐ 32	Chế biến các phụ liệu sản xuất dầu thực vật	150	20	125	5
MĐ 33	Phân đoạn, đấu trộn dầu thực vật	75	15	58	2
MĐ 34	Đóng gói dầu thực vật	75	15	58	2
MĐ 35	Thực tập tốt nghiệp	240		240	
	Tổng cộng	3090	1171	1824	96

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo tự chọn; thời gian, phân bố thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

- Môn học, 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 vùng miền, của từng địa phương.

- Ngoài các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc nêu trong mục III, các Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số môn học, 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 dạy nghề của mình.

- Việc xác định các môn học, 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 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.

- Tùy thuộc nhu cầu của người học và đặc điểm vùng miền của cơ sở đào tạo

có thể tham khảo các mô đun, môn học tự chọn đưa ra dưới đây, với tổng thời lượng 660 giờ để giảng dạy cho phù hợp.

Trong đó:

+ Thời gian học lý thuyết: 150 giờ

+ Thời gian học thực hành: 510 giờ

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 36	Khai thác dầu thực vật bằng phương pháp ép đùn nổ cao áp	60	15	42	3
MĐ 37	Khai thác dầu thực vật bằng phương pháp enzym	150	30	115	5
MĐ 38	Khai thác và tinh chế dầu đậu tương	120	25	91	4
MĐ 39	Khai thác và tinh chế dầu hạt cải	120	25	91	4
MĐ 40	Khai thác dầu vừng	60	15	42	3
MĐ 41	Phân đoạn dầu cọ	75	20	52	3
MĐ 42	Hydro hóa dầu thực vật	75	20	52	3
	Tổng cộng	660	150	485	25

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Đối với mô đun: chương trình chi tiết của mỗi mô đun đào tạo nghề cần

đảm bảo hai nội dung chính: nội dung về kiến thức và nội dung về kỹ năng. Căn

cứ để xây dựng chương trình chi tiết các mô đun đào tạo nghề tự chọn là:

+ Mỗi một đề mục trong nội dung mô đun ở Đề cương chi tiết chương trình mô đun đào tạo nghề tự chọn là một công việc đã được phân tích ở Phiếu phân tích công việc. Khi xây dựng chương trình chi tiết của mô đun thông thường xây dựng mỗi đề mục này thành một bài học tích hợp lý thuyết và thực hành. Như vậy số bài học trong một mô đun sẽ bằng số công việc đã được phân tích ở phiếu phân tích công việc của nhiệm vụ đó.

+ Tiêu chuẩn kiến thức, kỹ năng của từng công việc trong: “Tiêu chuẩn kỹ năng nghề” chính là những yêu cầu cụ thể để xây dựng nội dung chương trình chi tiết của mỗi bài học trong mô đun tương ứng.

+ Điều kiện thực hiện công việc trong mỗi bài học của mô đun là điều kiện thực

hiện công việc của nhiệm vụ tương ứng trong: “Tiêu chuẩn kỹ năng nghề”.

+ Các bước công việc trong một công việc ở từng bài học của mỗi mô đun được căn cứ vào các bước của công việc trong phiếu phân tích công việc.

- Đối với môn học: cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

+ Mục tiêu môn học;

+ Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;

+ Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

+ Hướng dẫn thực hiện chương trình.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 2 giờ
2	Kiến thức, kỹ năng nghề:		
	- Lý thuyết nghề	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 3 giờ
	- Thực hành nghề	Bài thi thực hành	Không quá 24 giờ
	- Mô đun tốt nghiệp (tích hợp lý thuyết với thực hành)	Tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 24 giờ

*** Phần thi lý thuyết:**

- Nội dung thi: Các kiến thức lý thuyết cốt lõi của chương trình đào tạo nghề.

- Đánh giá: Điểm lý thuyết được đánh giá theo thang điểm 10, điểm cách biệt là một đơn vị.

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề.

*** Phần thi thực hành:**

- Nội dung thi: Những kỹ năng cốt lõi trong chương trình các mô đun đào tạo nghề.

- Thời gian thi: Thời gian của phần thi thực hành được thực hiện trong thời gian quy định theo công việc cụ thể được giao nhưng không quá 24 giờ.

- Đánh giá: Đánh giá kết quả theo bài kiểm tra và thang đánh giá theo sản phẩm về 4 tiêu chí: Quy trình, Sản phẩm, An toàn, Thái độ;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục dạy nghề.

Quy trình và phương pháp biên soạn ngân hàng câu hỏi lý thuyết và bài thi thực hành nghề xem hệ thống tiêu chuẩn kỹ năng nghề, kiểm tra đánh giá và cấp văn bằng chứng chỉ.

3. 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

- Tổ chức cho người học tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao, cầu lông, bóng đá, bóng chuyền... các câu lạc bộ tin học, ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: Ngày quốc khánh 02/9, Ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, Ngày quốc phòng toàn dân 22/12, Ngày thành lập Đảng 03/02, Ngày thành lập Đoàn 26/3, Ngày chiến thắng 30/04 và Quốc tế lao động 01/5, Ngày sinh nhật Bác 19/5;

- Tổ chức các hoạt động tham quan, du lịch tại các nơi danh lam thắng cảnh, các di tích lịch sử để giáo dục lòng yêu nước và truyền thống cách mạng;

- Mặt khác Nhà trường có thể tổ chức cho người học tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội;

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

4. Các chú ý khác

Đặc điểm của nghề Chế biến dầu thực vật là sản xuất ra nhiều loại sản phẩm

với các quy mô lớn, nhỏ khác nhau. Mỗi đơn vị sản xuất dầu thực vật 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. Trong khi đó các dây chuyền thiết bị nghề chế biến dầu thực vật có giá

thành rất cao đây là khó khăn lớn cho các cơ sở đào tạo. Vì vậy, để thực hiện tốt chương trình đào tạo này các trường phải có sự phối hợp chặt chẽ giữa cơ sở đào tạo và các doanh nghiệp để đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực của các cơ sở sản xuất kinh doanh./.

Phụ lục 3

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ,
CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ
CHO NGHỀ “CHẾ BIẾN THỰC PHẨM”

(ban hành kèm theo Thông tư số 19/2009/TT-BLĐTBXH ngày 15/6/2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 3A:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

Tên nghề: Chế biến thực phẩm

Mã nghề: 40540103

Trình độ: Trung cấp nghề

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

(Tốt nghiệp trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định
của Bộ Giáo dục và Đào tạo);

Số lượng môn học, mô đun: 31

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp trung cấp nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

Học xong chương trình trung cấp nghề
người học có năng lực:

- Kiến thức:

+ Nắm được những kiến thức cơ bản
về khoa học thực phẩm: Về hóa sinh thực
phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng
thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Nắm được các kiến thức cơ bản về

công nghệ thực phẩm: các quá trình công
nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;

+ Thông thạo các kiến thức bổ trợ của
ngành thực phẩm: Vẽ kỹ thuật, xử lý
môi trường, marketing, bao bì, phụ gia
thực phẩm;

+ Vận dụng được các kiến thức khoa
học, công nghệ và các kiến thức bổ trợ
vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người
học sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến
thực phẩm;

+ Hiểu và giải thích được những biến
đổi hóa học, sinh học và lý học xảy ra

trong quá trình bảo quản và sản xuất thực phẩm. Hiểu biết và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình sản xuất;

+ Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất dưới sự chỉ đạo của cán bộ kỹ thuật có trình độ cao hơn.

- Kỹ năng:

+ Vận hành thành thạo trang thiết bị có mức độ phức tạp vừa phải trên dây chuyền sản xuất thực phẩm;

+ Có kinh nghiệm và thành thạo trong việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan;

+ Chỉ đạo thực hiện được một số công đoạn chế biến thực phẩm;

+ Thực hiện thành thạo được một số phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan);

+ Bảo dưỡng được các trang thiết bị chế biến thực phẩm theo quy trình sửa chữa nhỏ;

+ Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lẻ ngành hoặc công nhân lành nghề khác;

+ Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.

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

- 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 xã hội chủ nghĩa, thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; 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:

+ Rèn luyện thân thể bảo đảm sức khỏe học tập và công tác khi ra trường, phù hợp với lao động nghề nghiệp;

+ Có kiến thức và kỹ năng về quân sự phổ thông để thực hiện nghĩa vụ quốc phòng toàn dân.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, cán bộ kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm

từ nguyên liệu đến bán thành phẩm và thành phẩm;

- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo: 2 năm;
- Thời gian học tập: 90 tuần;
- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ;
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 210 giờ, trong đó thi tốt nghiệp 30 giờ.

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn chung bắt buộc: 210 giờ;

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2340 giờ;

+ Thời gian học bắt buộc: 1770 giờ;
Thời gian học tự chọn: 570 giờ;

+ Thời gian học lý thuyết 675 giờ;
Thời gian học thực hành 1665 giờ.

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ.

(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo trong chương trình khung giáo dục Trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập các môn học phải theo logic sư phạm, đảm bảo người học có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

III. DANH MỤC CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH 01	Chính trị	30	22	6	2

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)
MH 02	Pháp luật	15	10	4	1
MH 03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH 05	Tin học	30	13	15	2
MH 06	Ngoại ngữ	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc	1245	407	781	57
II.1	Các môn học kỹ thuật cơ sở	360	169	175	16
MH 07	Vẽ kỹ thuật	45	28	14	3
MH 08	Kỹ thuật điện	60	28	29	3
MH 09	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	45		44	1
MH 10	Hóa sinh thực phẩm	45	28	15	2
MH 11	Vi sinh thực phẩm	60	28	29	3
MH 12	An toàn lao động	30	29		1
MH 13	Phân tích thực phẩm	75	28	44	3
II.2	Các mô đun chuyên môn nghề	885	238	606	41
MĐ 14	Nước và chất lượng nước	45	14	29	2
MĐ 15	Vận chuyển thu nhận và bảo quản nguyên liệu	105	28	72	5
MĐ 16	Các quá trình gia công cơ học	105	28	72	5

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)
MĐ 17	Các quá trình thủy cơ và vận chuyển nguyên liệu	105	28	72	5
MĐ 18	Các quá trình truyền nhiệt	90	28	58	4
MĐ 19	Các quá trình chuyển khối	105	28	72	5
MĐ 20	Đóng gói bao bì	60	14	43	3
MĐ 21	Vệ sinh an toàn thực phẩm	105	28	72	5
MĐ 22	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	75	14	58	3
MĐ 23	Kiểm tra bảo dưỡng máy, thiết bị	90	28	58	4
III.	Thực tập nghề nghiệp	525		520	5
	Tổng số	1980	533	1371	76

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÁC ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn;

thời gian, phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

- Môn học/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;

- 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 môn học/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 của mình.

- Việc xác định các môn học/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 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.

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

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	Các môn học tự chọn (chọn 5 trong 13 môn)	300	140	145	15
MH 24	Dụng cụ đo	60	28	29	3
MH 25	Kỹ thuật xử lý môi trường	60	28	29	3
MH 26	Kỹ thuật sản xuất bánh kẹo	60	28	29	3
MH 27	Công nghệ sản xuất Malt và Bia	60	28	29	3
MH 28	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	60	28	29	3
MH 29	Công nghệ sản xuất cồn	60	28	29	3
MH 30	Công nghệ chế biến chè, Cà phê, Ca cao	60	28	29	3
MH 31	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng	60	28	29	3
MH 32	Công nghệ chế biến rau quả	60	28	29	3
MH 33	Công nghệ sản xuất Đường mía	60	28	29	3

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 34	Kỹ thuật sản xuất nước giải khát	60	28	29	3
MH 35	Công nghệ sản xuất Rượu	60	28	29	3
MH 36	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	60	28	29	3
	Các mô đun tự chọn (chọn 3 trong 4)	270	84	174	12
MĐ 37	Phụ gia thực phẩm	90	28	58	4
MĐ 38	Bồi dưỡng chuyên môn nâng cao trình độ	90	28	58	4
MĐ 39	Quản lý sản xuất	90	28	58	4
MĐ 40	Quản lý chất lượng sản phẩm	90	28	58	4
	Tổng số	570	224	319	27

(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Thời gian, nội dung của môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn do trường tự xây dựng sẽ được xác định căn cứ vào mục tiêu đào tạo và yêu cầu đặc thù của ngành, nghề hoặc vùng miền;

- Thời gian, nội dung của môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn do trường lựa chọn theo kiến nghị trong chương trình khung sẽ xác định theo quy định đã có trong chương trình khung.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	- Viết	- Không quá 120 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	- Viết, trắc nghiệm	- Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
3	- Kiến thức, kỹ năng nghề: + Lý thuyết nghề + Thực hành nghề	- Viết, vấn đáp, trắc nghiệm - Thực hành	- Không quá 120 phút - Không quá 24 giờ
	- Mô đun tốt nghiệp	- Tích hợp giữa lý thuyết và thực hành	- Không quá 24 giờ

Nội dung thi:

- Phần thi lý thuyết:

+ Các kiến thức lý thuyết cốt lõi của chương trình đào tạo nghề;

+ Đánh giá: Điểm lý thuyết được đánh giá theo thang điểm 10, điểm cách biệt là một đơn vị. Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề;

- Phần thực hành:

+ Nội dung thi: những kỹ năng cốt lõi trong chương trình các mô đun đào tạo nghề;

+ Thời gian thi: Thời gian của phần thi thực hành được thực hiện trong thời gian quy định theo công việc cụ thể được giao nhưng không quá 24 giờ;

Đánh giá: Đánh giá kết quả theo bảng kiểm tra và thang đánh giá theo sản phẩm về 4 tiêu chí: Quy trình, Sản phẩm, An toàn, Thái độ;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của tổng cục dạy nghề;

Quy trình và phương pháp biên soạn ngân hàng câu hỏi lý thuyết và bài thực hành nghề xem hệ thống tiêu chuẩn kỹ năng nghề, kiểm tra đánh giá và cấp văn bằng chứng chỉ.

3. 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:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	- 5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)

Nội dung	Thời gian
3. Hoạt động thư viện - Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	- Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	- Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật

- Để người học có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường có thể bố trí tham quan một số cơ sở sản xuất, công ty, xí nghiệp đang sản xuất kinh doanh hợp với nghề chế biến thực phẩm - Thời gian tham quan được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

4. Các chú ý khác:

- Khi các trường lựa chọn xong các

môn học, mô đun tự chọn có thể sắp xếp lại mã môn học, mô đun trong chương trình đào tạo của trường mình để theo dõi, quản lý.

- Nghề chế biến thực phẩm là nghề cần gắn đào tạo với thực tế sản xuất. Người học cần được tham quan, thực tập tại công ty, xí nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm./.

Phụ lục 3B:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

Tên nghề: Chế biến thực phẩm

Mã nghề: 50540103

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: 37

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp :

Học xong chương trình Cao đẳng nghề người học có năng lực:

- Kiến thức:

+ Nắm vững vàng những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm, về hóa sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm ...

+ Nắm vững các kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;

+ Thông thạo các kiến thức hỗ trợ của ngành thực phẩm: vẽ kỹ thuật, xử lý môi trường, marketing, bao bì, phụ gia thực phẩm...

+ Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và các kiến thức hỗ trợ

vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người học sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;

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

- Kỹ năng:

+ Vận hành thành thạo các trang thiết bị phức tạp trên dây chuyền sản xuất, chế biến thực phẩm;

+ Có kinh nghiệm và thành thạo trong việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan;

+ Chỉ đạo tốt các công đoạn chế biến thực phẩm;

+ Thực hiện thành thạo được các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan);

+ Bảo dưỡng được các trang thiết bị chế biến thực phẩm theo quy trình sửa chữa trung tu toàn bộ dây chuyền sản xuất;

+ Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lẻ nghề hoặc công nhân lành nghề khác;

+ Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.

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

- 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 xã hội chủ nghĩa, thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; 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:

+ Rèn luyện thân thể bảo đảm sức

khỏe học tập và công tác khi ra trường, phù hợp với lao động nghề nghiệp;

+ Có kiến thức và kỹ năng về quân sự phổ thông để thực hiện nghĩa vụ quốc phòng toàn dân.

3. Cơ hội việc làm:

- Sau khi tốt nghiệp người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất ngành chế biến thực phẩm trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, trưởng ca, đốc công, cán bộ thiết kế công nghệ sản xuất, cán bộ kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền, công nghệ chế biến thực phẩm từ nguyên liệu đến bán thành phẩm và thành phẩm;

- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất nghề chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian khóa học: 3 năm

- Thời gian học tập: 131 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 3750

giờ

- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/ mô đun và thi tốt nghiệp: 300 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ).

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn chung bắt buộc: 450 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3300 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 2430 giờ;
Thời gian học tự chọn: 870 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 870 giờ;
Thời gian học thực hành: 2340 giờ.

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra (LT hoặc TH)
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH 01	Chính trị	90	60	24	6
MH 02	Pháp luật	30	21	7	2
MH 03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH 05	Tin học	75	17	54	4
MH 06	Ngoại ngữ	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1905	505	1322	78
II.1	Các môn học kỹ thuật cơ sở	810	253	522	35
MH 07	Hóa cơ bản	75	43	29	3
MH 08	Vẽ kỹ thuật	60	28	29	3

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra (LT hoặc TH)
MH 09	Kỹ thuật điện	75	28	44	3
MH 10	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	75		72	3
MH 11	Hóa sinh thực phẩm	105	28	73	4
MH 12	Vi sinh thực phẩm	120	28	87	5
MH 13	Kỹ thuật xử lý môi trường	60	28	29	3
MH 14	An toàn lao động	30	28		2
MH 15	Phân tích thực phẩm	135	28	101	6
MH 16	Phụ gia thực phẩm	75	14	58	3
II.2	Các mô đun chuyên môn nghề	1095	252	800	43
MĐ 17	Dụng cụ đo	45		44	1
MĐ 18	Nước và chất lượng nước	60	28	29	3
MĐ 19	Vận chuyển thu nhận và bảo quản nguyên liệu	120	28	87	5
MĐ 20	Các quá trình gia công cơ học	135	28	102	5
MĐ 21	Các quá trình thủy cơ và vận chuyển nguyên liệu	135	28	102	5
MĐ 22	Các quá trình truyền nhiệt	135	28	102	5
MĐ 23	Các quá trình chuyển khối	135	28	102	5
MĐ 24	Đóng gói bao bì	120	28	87	5
MĐ 25	Vệ sinh an toàn thực phẩm	120	28	87	5
MĐ 26	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	90	28	58	4
III	Thực tập nghề nghiệp	525		520	5
	Tổng số	2880	799	1971	110

**IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC,
MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC**
(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

**V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG
TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO
ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÁC ĐỊNH
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO
TẠO NGHỀ**

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn:

- Môn học, 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 vùng miền, của từng địa phương;

- Ngoài các môn học, mô đun đào tạo

nghề bắt buộc nêu trong mục III, các Trường/Cơ sở dạy nghề tự xây dựng hoặc lựa chọn một số môn học, 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 dạy nghề của mình;

- Việc xác định các môn học, 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 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.

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

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra (LT hoặc TH)
	Các môn học tự chọn (chọn 8 trong 12 môn)	600	224	352	24
MH 27	Kỹ thuật sản xuất bánh kẹo	75	28	44	3
MH 28	Công nghệ sản xuất cồn	75	28	44	3
MH 29	Công nghệ sản xuất Malt và Bia	75	28	44	3

Mã MH/MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra (LT hoặc TH)
MH 30	Công nghệ chế biến rau quả	75	28	44	3
MH 31	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	75	28	44	3
MH 32	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng	75	28	44	3
MH 33	Công nghệ sản xuất đường mía	75	28	44	3
MH 34	Công nghệ bảo quản - chế biến lương thực	75	28	44	3
MH 35	Công nghệ sản xuất rượu	75	28	44	3
MH 36	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	75	28	44	3
MH 37	Công nghệ sản xuất nước giải khát	75	28	44	3
MH 38	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	75	28	44	3
	Các mô đun tự chọn (chọn 3 trong 5)	270	84	174	12
MĐ 39	Makerting thực phẩm	90	28	58	4
MĐ 40	Phát triển sản phẩm	90	28	58	4
MĐ 41	Kiểm tra bảo dưỡng máy và thiết bị	90	28	58	3
MĐ 42	Quản lý sản xuất	90	28	58	3
MĐ 43	Quản lý chất lượng sản phẩm	90	28	58	3
	Cộng	870	308	526	36

(nội dung chi tiết có phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn:

- Thời gian, nội dung của môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn do trường tự xây dựng sẽ được xác định căn cứ vào mục tiêu đào tạo và yêu cầu đặc thù của ngành, nghề hoặc vùng miền;

- Thời gian, nội dung của môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn do trường lựa chọn theo kiến nghị trong chương trình khung sẽ xác định theo quy định đã có trong chương trình khung.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề - Thực hành nghề	Viết, vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 24 giờ
	Mô đun tốt nghiệp	Tích hợp giữa lý thuyết và thực hành	Không quá 24 giờ

09617243

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

- Phần thi lý thuyết:

+ Nội dung thi: Các kiến thức lý thuyết cốt lõi của chương trình đào tạo nghề;

+ Đánh giá: Điểm lý thuyết được đánh giá theo thang điểm 10, điểm cách biệt là một đơn vị;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục dạy nghề;

- Phần thi thực hành:

+ Nội dung thi: Những kỹ năng cốt lõi trong chương trình các mô đun đào tạo nghề;

+ Thời gian thi: Thời gian của phần thi thực hành được thực hiện trong thời gian quy định theo công việc cụ thể được giao nhưng không quá 24 giờ;

- Đánh giá: Đánh giá kết quả theo bài kiểm tra và thang đánh giá theo sản phẩm về 4 tiêu chí: Quy trình, sản phẩm, an toàn, thái độ;

Mẫu phiếu đánh giá theo quy định của Tổng cục Dạy nghề;

Quy trình và phương pháp biên soạn ngân hàng câu hỏi lý thuyết và bài thi

thực hành nghề xem hệ thống tiêu chuẩn kỹ năng nghề, kiểm tra đánh giá và cấp văn bằng chứng chỉ.

3. 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:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật

- Để người học có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường có thể bố trí tham quan một số cơ sở sản xuất, công ty, xí nghiệp đang sản xuất kinh doanh hợp với nghề chế biến thực phẩm;

- Thời gian được bố trí ngoài giờ đào tạo chính khóa tùy theo điều kiện của các cơ sở đào tạo.

4. Các chú ý khác.

- Khi các trường thiết kế hoặc lựa chọn xong các môn học, mô đun tự chọn có thể sắp xếp lại mã môn học, mô đun trong chương trình đào tạo của trường mình để theo dõi, quản lý;

- Nghề chế biến thực phẩm là nghề cần gắn đào tạo với thực tế. Người học cần được tham quan, thực tập tại công ty, xí nghiệp chế biến thực phẩm./.

www.ThuVienPhapLuat.com
Tel: +84-8-3845 6684 * 99617243

Phụ lục 4

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ,
CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ
CHO NGHỀ “SẢN XUẤT RƯỢU BIA”

(ban hành kèm theo Thông tư số 19/2009/TT-BLĐTBXH ngày 15/6/2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 4A:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

Tên nghề: Sản xuất rượu bia

Mã nghề: 40540109

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 thì học thêm phần văn hóa trung học phổ thông theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo);

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 30

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

từng bước thực hiện các công việc trong quy trình sản xuất rượu, bia;

1. Kiến thức kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức

+ Vận dụng được những kiến thức trong các môn học vào vận hành thiết bị, chuyên môn nghề đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm;

+ Trình bày được nguyên lý cơ bản trong quá trình sản xuất rượu, bia;

+ Nêu được các bước và yêu cầu của

+ Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm rượu, bia;

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

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản vào từng công đoạn như: nhận nguyên liệu; chuẩn bị dịch lên men rượu etylic, dịch đường lên men bia, thực hiện quá trình lên men của quá trình sản xuất

rượu, bia đảm bảo chính xác, an toàn, hiệu quả;

+ Phát hiện được một số nguyên nhân phổ biến làm sai lệch thường xảy ra trên các công đoạn sản xuất rượu, bia từ đó đề ra các biện pháp khắc phục kịp thời, chính xác.

- Kỹ năng

+ Vận hành và sử dụng thành thạo các loại máy, thiết bị được sử dụng trong quá trình sản xuất rượu, bia;

+ Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị sản xuất theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;

+ Thực hiện thành thạo các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất rượu, bia;

+ Thực hiện đầy đủ, đúng trình tự các nội dung kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất trong dây chuyền sản xuất rượu, bia;

+ 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.

2. Chính trị, đạo đức, thể chất và giáo dục 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, 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.

3. Cơ hội làm việc

Người có bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề có thể làm việc trong phòng thí nghiệm, phòng kỹ thuật, các xưởng sản xuất tại các xí nghiệp, nhà máy sản xuất rượu, bia của tư nhân và quốc doanh trong cả nước.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo: 02 năm
- Thời gian học tập: 90 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2660 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi tốt nghiệp: 200 giờ; (Trong đó thi tốt nghiệp: 80 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu

- Thời gian học các môn chung bắt buộc: 210 giờ.
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2450 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1805 giờ;
Thời gian học tự chọn: 645 giờ.

+ Thời gian học lý thuyết: 525 giờ;
Thời gian học thực hành: 1280 giờ.

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ

(Danh mục các môn học văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo trong chương trình khung giáo dục Trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập các môn học phải theo logic sư phạm đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỔ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH 01	Chính trị	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	15	10	4	1
MH 03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH 04	Tin học	30	13	15	2
MH 05	Ngoại ngữ	60	30	25	2

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 06	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1805	540	1251	99
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	405	221	160	24
MH 07	Điện kỹ thuật	30	18	10	2
MH 08	Hóa sinh thực phẩm	90	44	40	6
MH 09	Vĩ sinh vật thực phẩm	90	45	40	5
MH 10	Vệ sinh an toàn thực phẩm	30	23	05	2
MH 11	An toàn và bảo hộ lao động	30	18	10	2
MH 12	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	105	55	45	5
MH 13	Bao bì thực phẩm	30	18	10	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1400	262	1075	63
MĐ 14	Tiếp nhận nguyên liệu sản xuất rượu, bia	120	28	85	7
MĐ 15	Chuẩn bị dịch lên men rượu etylic	120	23	90	7
MĐ 16	Lên men rượu etylic	90	28	57	5
MĐ 17	Chưng luyện, hoàn thiện rượu etylic	120	28	85	7
MĐ 18	Sản xuất malt đại mạch	100	23	71	6

09617243

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 19	Chuẩn bị nguyên liệu thay thế trong sản xuất bia	120	23	91	6
MĐ 20	Chuẩn bị dịch đường lên men bia	100	28	66	6
MĐ 21	Lên men bia	100	28	66	6
MĐ 22	Hoàn tất sản phẩm bia	120	28	86	6
MĐ 23	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	100	25	70	5
MĐ 24	Thực tập tốt nghiệp	310	0	308	2

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC (nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

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

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 25	Sản xuất rượu khai vị (sampanh)	90	18	67	5
MĐ 26	Sản xuất rượu mùi	150	42	98	10
MĐ 27	Sản xuất rượu vang	150	42	98	10

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 28	Bồi dưỡng chuyên môn nâng cao trình độ	60	15	42	3
MĐ 29	Kiểm tra, bảo dưỡng máy - thiết bị sản xuất rượu - bia	120	32	79	9
MH 30	Máy và thiết bị thực phẩm	75	38	32	5
	Tổng cộng	645	187	407	42

(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Môn học 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 môn học/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 môn học 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 đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm từ (70 - 85%) và lý thuyết từ 15 - 30%.

2.2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

- Thi tốt nghiệp thực hiện theo Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp trong dạy nghề hệ chính quy, ban hành kèm theo Quyết định số 14/2007/QĐ-BLĐTBXH ngày 24 tháng 5 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Học sinh phải đạt yêu cầu tất cả các môn học trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Trung cấp 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;

- Kiểm tra kiến thức chuyên môn nghề: mô tả được nội dung của mô đun như: Tiếp nhận nguyên liệu rượu, bia; Chuẩn bị dịch lên men rượu etylic; Lên men rượu, chuẩn bị dịch đường lên men bia;

- Thực hành nghề:

+ Đánh giá kỹ năng về thao tác thực hiện từng công đoạn trong quy trình sản xuất rượu như: Tiếp nhận nguyên liệu; chuẩn bị dịch lên men rượu etylic; chiết chai, đóng nắp;

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

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	Không quá 120 phút
2	Văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở	Viết, trắc nghiệm	Theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo
3	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 sản xuất rượu, bia - Thao tác vận hành, kiểm tra máy móc thiết bị	Không quá 8 giờ

3. 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

- 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. Các chú ý khác

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

- 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./.

Phụ lục 4B:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

Tên nghề: Sản xuất rượu bia

Mã nghề: 50540109

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: 38

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

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 sản xuất rượu, bia;

+ 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 nguyên lý cơ bản của quá trình sản xuất rượu, bia;

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản trong các môn học vào chuyên môn nghề nhằm đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm;

+ Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong quy trình sản xuất rượu, bia;

+ Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm rượu, bia;

+ Phát hiện được các nguyên nhân làm hư hỏng hoặc làm giảm độ chính xác trên các dây chuyền sản xuất; đề xuất được các biện pháp khắc phục, phòng ngừa hoặc phương án cải tiến;

+ Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống thường xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc trong sản xuất rượu, bia;

+ 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 sản xuất rượu, bia;

+ 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;

+ Thực hiện thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất;

+ Sản xuất được sản phẩm rượu, bia 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;

+ 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;

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

2. Chính trị; đạo đức; thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức

+ Vận dụng những hiểu biết cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối Đảng Cộng sản Việt Nam, truyền thống dân tộc, giai cấp công nhân Việt Nam vào quá trình rèn luyện bản thân để trở thành người lao động tốt;

+ 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;

+ Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy móc, thiết bị, bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ;

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

- Thể chất, quốc phòng

+ Thực hiện và hiểu biết được được một số kỹ năng quân sự, xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân, sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang;

+ Có hiểu biết về phương pháp rèn luyện thể chất và bảo vệ sức khỏe cộng đồng;

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

3. Cơ hội việc làm

Người có bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề sản xuất rượu, bia có thể làm việc tại các phòng kỹ thuật, xưởng sản xuất của các cơ sở sản xuất rượu, bia.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo 3 năm
- Thời gian học tập: 131 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 3885 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra và thi hết môn và thi tốt nghiệp: 400 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 80 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu

- Thời gian học các môn chung bắt buộc: 450 giờ;
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3435 giờ;

+ Thời gian học bắt buộc: 2635 giờ;
Thời gian học tự chọn: 800 giờ.

+ Thời gian học lý thuyết: 832 giờ;
Thời gian học thực hành: 1803 giờ.

III. 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

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn chung	450	220	200	30
MH 01	Chính trị	90	60	24	6
MH 02	Pháp luật	30	21	7	2
MH 03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH 05	Tin học	75	17	54	4
MH 06	Ngoại ngữ	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2635	773	1728	134
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	615	366	210	39
MH 07	Điện kỹ thuật	30	18	10	2
MH 08	Hóa sinh thực phẩm	90	44	40	6
MH 09	Vi sinh vật thực phẩm	90	45	40	5
MH 10	Vệ sinh an toàn thực phẩm	30	23	05	2
MH 11	An toàn và bảo hộ lao động	30	18	10	2
MH 12	Tổ chức sản xuất	30	24	04	2
MH 13	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	105	75	25	5
MH 14	Bao bì thực phẩm	30	18	10	2
MH 15	Máy và thiết bị thực phẩm	75	37	33	5
MH 16	Quản lý chất lượng thực phẩm	45	29	13	3
MH 17	Phân tích thực phẩm	60	35	20	5

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2020	407	1518	95
MĐ 18	Tiếp nhận nguyên liệu sản xuất rượu, bia	120	33	80	7
MĐ 19	Chuẩn bị dịch lên men rượu etylic	120	32	79	9
MĐ 20	Lên men rượu etylic	120	32	81	7
MĐ 21	Chưng luyện, hoàn thiện sản phẩm rượu etylic	150	33	108	9
MĐ 22	Sản xuất malt đại mạch	150	37	103	10
MĐ 23	Chuẩn bị nguyên liệu thay thế trong sản xuất bia	150	28	112	10
MĐ 24	Chuẩn bị dịch đường lên men bia	100	28	66	6
MĐ 25	Lên men bia	150	33	110	7
MĐ 26	Hoàn tất sản phẩm bia	120	36	80	4
MĐ 27	Kiểm tra sản xuất	120	32	81	7
MĐ 28	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	125	35	83	7
MĐ 29	Thực hiện an toàn lao động và môi trường	75	15	57	3
MĐ 30	Quản lý sản xuất	120	33	80	7
MĐ 31	Thực tập tốt nghiệp	400	0	398	2

09617243

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC
(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ
CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH
ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo tự chọn; thời gian; phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ.32	Bồi dưỡng chuyên môn nâng cao trình độ	60	15	42	3
MĐ.33	Sản xuất rượu vang	150	42	98	10
MĐ.34	Sản xuất rượu khai vị	150	42	98	10
MĐ.35	Sản xuất rượu mùi	150	42	98	10
MĐ.36	Tiếng Anh chuyên ngành	70	23	42	5
MĐ.37	Ngăn chặn sự nhiễm tạp vi sinh vật	100	28	67	5
MĐ.38	Kiểm tra, bảo dưỡng máy - thiết bị sản xuất	120	38	75	7
	Tổng cộng	800	230	520	50

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn đặc thù riêng trong từng ngành cụ thể hoặc tính đặc thù của từng vùng miền, từng địa phương;

- Môn học đào tạo nghề tự chọn nhằm mục đích đáp ứng nhu cầu đào tạo những kiến thức, kỹ năng cần thiết mang tính

- 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 môn học/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 môn học 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 đào tạo nghề. Trong đó thực hành chiếm từ (65 - 75%) và lý thuyết từ 25 - 35%.

2.2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

- Thi tốt nghiệp thực hiện theo Quy chế thi, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp trong dạy nghề hệ chính quy, ban hành kèm theo Quyết định số 14/2007/QĐ-BLĐTBXH ngày 24 tháng 5 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Học viên phải đạt yêu cầu tất cả các

môn học trong chương trình mới 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 được nội dung của mô đun như: Tiếp nhận nguyên liệu rượu, bia; Chuẩn bị dịch lên men rượu cồn; Lên men rượu, Chuẩn bị dịch đường lên men bia; Thực hiện quá trình lên men bia; Kiểm tra chất lượng sản phẩm; an toàn lao động và môi trường.

- + Thực hành nghề:

- Đánh giá kỹ năng về thao tác thực hiện từng công đoạn trong quy trình sản xuất rượu, bia như: Tiếp nhận nguyên liệu; chuẩn bị dịch lên men rượu, bia; Chung luyện; Thực hiện quá trình lên men bia; chiết rót, đóng nắp;

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

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	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 sản xuất rượu, bia - Thao tác vận hành, kiểm tra máy móc thiết bị	Không quá 8 giờ

3. 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

- Nhằm mục đích giáo dục toàn diện để người học 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. Các chú ý khác

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

- 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./.

Phụ lục 5

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ,
CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ
CHO NGHỀ “CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN”

(ban hành kèm theo Thông tư số 19/2009/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 6 năm 2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 5A:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

Tên nghề: Chế biến và bảo quản Thủy sản

Mã nghề: 40540105

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 thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo);

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 30

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

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Nhận dạng và gọi tên được các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế bằng tiếng Việt. Nêu được thành phần, tính chất của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi chính của nguyên liệu thủy sản sau khi chết;

+ Hiểu và trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo quản sống,

tươi nguyên liệu thủy sản. Nêu được nguyên tắc bảo quản vận chuyển nguyên liệu thủy sản sống, tươi;

+ Trình bày được các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như: lạnh đông, đồ hộp, khô, nước mắm, Agar... Nêu được nguyên tắc cấu tạo, thao tác cơ bản của một số máy và thiết bị chế biến và những dụng cụ thường dùng để theo dõi, kiểm tra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

+ Trình bày được một số phương pháp kiểm tra, đánh giá được chất lượng

nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản. Hiểu và trình bày được chương trình quản lý chất lượng thủy sản theo quy định. Trình bày được nguyên tắc vệ sinh công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các xí nghiệp chế biến thủy sản và nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất.

- Kỹ năng:

+ Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo chất lượng và kích cỡ. Thực hiện được các thao tác bảo quản và vận chuyển được nguyên liệu thủy sản tươi;

+ Thực hiện được các công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm thủy sản;

+ Sử dụng được thiết bị đo và vận hành được một số máy và thiết bị cơ bản trong quá trình chế biến;

+ Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản theo quy định;

+ Kiểm tra được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm thủy sản;

+ Thực hiện được an toàn lao động.

2. Chính trị, đạo đức; thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Nhận thức lý luận: Nêu được đường lối chính sách của Đảng và Chính phủ, phương hướng phát triển của ngành;

+ Phẩm chất đạo đức: Có đức tính cần cù, giản dị, khiêm tốn, trung thực, có kỷ

luật, tinh thần tập thể, yêu nghề, hăng hái rèn luyện và học tập, có khả năng lao động, không ngừng vươn lên.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khỏe để làm việc lâu dài theo yêu cầu của nghề;

+ Nêu được kiến thức cơ bản và thực hiện được các kỹ năng quốc phòng phổ thông. Có khả năng chiến đấu, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự để bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm:

Sau khi học xong học sinh có thể làm việc tại các cơ sở chế biến thủy sản thuộc mọi thành phần kinh tế: hộ gia đình, hợp tác xã chế biến và thương mại thủy sản, doanh nghiệp tư nhân, công ty cổ phần, công ty nhà nước.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo: 02 năm

- Thời gian học tập: 90 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ

- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 150 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2340 giờ bao gồm:

+ Thời gian học bắt buộc: 1655 giờ;
Thời gian học tự chọn: 685 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 700 giờ;
Thời gian học thực hành: 1640 giờ

3. Thời gian học các môn văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ

tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ.

(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo. Việc bố trí trình tự học tập các môn học phải theo logic sư phạm đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH 01	Chính trị	30	22	6	2
MH 02	Pháp luật	15	10	4	1
MH 03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH 05	Tin học	30	13	15	2
MH 06	Ngoại ngữ	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1655	527	1022	106
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	195	130	54	12
MH 07	Hóa sinh học thực phẩm	60	40	17	3

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 08	Vi sinh vật thực phẩm	45	28	15	2
MH 09	Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm	45	30	10	5
MH 10	Kỹ thuật lạnh cơ sở	45	30	12	3
II.2	Các môn học, mô đun kỹ thuật chuyên môn nghề	1460	397	968	96
MH 11	Máy và thiết bị	45	25	14	6
MH 12	Quản lý chất lượng thủy sản	30	25	2	3
MH 13	Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản	30	25	2	3
MH 14	Bao bì thực phẩm	45	30	12	3
MH 15	An toàn lao động	30	25	0	5
MĐ 16	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản	145	33	106	6
MĐ 17	Chế biến lạnh đông thủy sản	175	35	127	13
MĐ 18	Chế biến khô thủy sản	155	25	119	11
MĐ 19	Chế biến nước mắm	175	36	126	13
MĐ 20	Chế biến đồ hộp thủy sản	165	34	117	14
MĐ 21	Kiểm tra chất lượng thủy sản	200	64	120	16
MĐ 22	Thực tập sản xuất tại cơ sở	265	40	225	0

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC
(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 24	Phụ gia thực phẩm	30	20	8	2
MH 26	Sản xuất sạch hơn	45	35	5	5
MH 28	Xử lý nước thải	30	20	7	3
MĐ 29	Chế biến surimi	115	20	90	5
MĐ 31	Chế biến Thủy sản tẩm gia vị	120	20	94	6
MĐ 32	Chế biến agar - agar	115	25	81	9
MĐ 33	Chế biến bột cá	115	25	90	5
MĐ 36	Chế biến sản phẩm hun khói	115	25	81	9
Tổng cộng		685	185	456	44

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Ngoài các môn học và mô đun tự chọn đề xuất nói trên, các trường có thể chọn bổ sung hoặc thay thế bằng trong các môn học, mô đun khác dưới đây:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 25	Hóa dinh dưỡng	30	20	7	3
MH 27	Môi trường và bảo vệ nguồn lợi	30	25	3	2
MĐ 30	Chế biến chả cá	115	20	86	9
MĐ 34	Chế biến đầu cá	115	25	81	9
MĐ 35	Chế biến các sản phẩm mô phỏng	115	20	86	9

- Tùy theo điều kiện từng trường, trên cơ sở căn cứ vào đặc điểm vùng miền mà có thể chọn các số môn học, mô đun tự chọn theo danh mục ở trên với thời lượng phân bổ kèm theo sao cho đảm bảo tổng thời gian tự chọn theo quy định. Các trường có thể đưa vào các môn học, mô đun tự chọn khác với danh mục trên, nhưng cần đảm bảo tổng số thời gian dành cho môn tự chọn.

- Các trường tự xây dựng đề cương chi tiết khi xây dựng “Chương trình dạy nghề” theo danh mục trên. Chú ý chọn số môn học, mô đun sao cho tổng thời

giờ nằm trong quy định và đảm bảo thời gian cho từng môn học, mô đun tự chọn sao cho tổng của chúng không vượt quá khung thời gian cho phép là 685 giờ. Như vậy các trường nếu không biết chọn có thể chọn các môn học ở mục 1.1 còn nếu không sẽ chọn các môn học khác hoặc tự xây dựng mới các môn học theo hướng dẫn tại mục 1.2 và chương trình khung Trung cấp nghề vẫn đảm bảo có mục số lượng các môn học và mô đun chuẩn xác.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết tự luận Trắc nghiệm	Không quá 120 phút Không quá 60 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
3	Kiến thức, kỹ năng nghề:		
	Lý thuyết nghề	Viết tự luận hoặc trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút 60 phút trong đó 30 phút chuẩn bị, 20 phút trả lời
	Thực hành nghề	Bài thi thực hành	1 đến 3 ngày và không quá 8 h/ngày

3. 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).

- Tham gia giải chạy, hội khỏe được tổ chức ở địa phương hàng năm: Theo lịch của địa phương, sử dụng ngày thứ

bảy trong tuần hoặc tính vào thời gian dự phòng;

- Hội diễn văn nghệ nhân các ngày lễ hàng năm, các giải thể dục thể thao cấp trường: Tính vào thời gian dự phòng

- Nghe nói chuyện thời sự, chuyên đề: Sử dụng ngày thứ bảy trong tuần;

- Các hoạt động khác: Sử dụng thời gian dự phòng./.

Phụ lục 5B:

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ

Tên nghề: Chế biến và bảo quản thủy sản

Mã nghề: 50540105

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: 36

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Nhận dạng và gọi được tên và tên thương mại các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế bằng tiếng Việt và tên tiếng Anh thương mại. Đánh giá được chất lượng nguyên liệu ban đầu. Nêu được thành phần và tính chất của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi chính của nguyên liệu thủy sản sau khi chết, giải thích nguyên nhân và các biện pháp khắc;

+ Trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo quản sống, tươi nguyên liệu thủy sản. Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân hư hỏng của nguyên liệu thủy sản và các biện pháp khắc phục trong quá trình bảo quản;

+ Nêu được nguyên tắc vận chuyển nguyên liệu Thủy sản sống, tươi;

+ Trình bày và giải thích được các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như lạnh đông, đồ hộp, khô, nước mắm. Nêu được cấu tạo và nguyên lý hoạt động của máy và thiết bị chế biến và những dụng cụ thường dùng để theo dõi, kiểm tra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản. Nêu được nguyên nhân và cách khắc phục những sự cố xảy ra;

+ Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá được chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản. Xây dựng được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo quy định;

+ Trình bày được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thủy sản. Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;

+ Nêu được cách tổ chức và quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.

- Kỹ năng:

+ Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ;

+ Thực hiện được công việc bảo quản tươi, sống nguyên liệu thủy sản đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật cho từng loại nguyên liệu;

+ Thực hiện được các thao tác trong quy trình chế biến sản phẩm thủy sản. Đề xuất các biện pháp và khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến;

+ Sử dụng được các thiết bị đo, lắp đặt và vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến;

+ Tham gia xây dựng kế hoạch kiểm tra. Triển khai áp dụng được chương trình kiểm tra vào trong thực tế sản xuất;

+ Kiểm tra được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm. Đánh giá được chất lượng sản phẩm;

+ Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một ca sản xuất tại cơ sở chế biến Thủy sản, bao gồm cả hoạt động tuyên truyền và triển khai công tác vệ sinh an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp.

2. Chính trị, đạo đức, thể chất và quốc phòng:

- Chính trị, đạo đức.

+ Nhận thức lý luận: Nêu được đường

lối chính sách của Đảng và Chính phủ, phương châm đào tạo bồi dưỡng cán bộ, công nhân kỹ thuật, phương hướng phát triển của ngành;

+ Phẩm chất đạo đức: Có đức tính cần cù, giản dị, khiêm tốn, trung thực, có kỷ luật, tinh thần tập thể, yêu nghề, hăng hái rèn luyện và học tập, có khả năng lao động sáng tạo, không ngừng vươn lên hoàn thiện nhân cách.

- Thể chất quốc phòng:

+ Có đủ sức khỏe để làm việc lâu dài theo yêu cầu của nghề;

+ Nêu được kiến thức cơ bản và thực hiện được các kỹ năng quốc phòng phổ thông. Có khả năng chiến đấu và sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự để bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc các tổ chức cá nhân:

Sau khi học xong, sinh viên có thể tham gia vào các hoạt động chế biến các mặt hàng thủy sản hoặc quản lý xí nghiệp ở các cơ sở chế biến Thủy sản thuộc mọi thành phần kinh tế.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HIỆN TỐI THIỂU

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

- Thời gian đào tạo: 3 năm.

- Thời gian học tập: 131 tuần.

- Thời gian thực học tối thiểu: 3.750 giờ
- Thời gian ôn kiểm tra: 300 giờ.
(Trong đó thi tốt nghiệp: 120 giờ).
2. Phân bổ thời gian học tối thiểu:
- Thời gian học môn học chung bắt buộc: 450 giờ.
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3300 giờ, trong đó:
- + Thời gian học bắt buộc: 2310 giờ;
Thời gian học tự chọn: 990 giờ
- + Thời gian học lý thuyết: 1087 giờ;
Thời gian học thực hành: 2213 giờ.

III. DANH MỤC CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH 01	Chính trị	90	60	24	6
MH 02	Pháp luật	30	21	7	2
MH 03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH 05	Tin học	75	17	54	4
MH 06	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2310	871	1439	150
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	370	235	135	29
MH 46	Hóa đại cương	60	45	15	6
MH 07	Hóa sinh học thực phẩm	90	50	34	6

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 08	Vi sinh vật thực phẩm	90	50	37	6
MH 09	Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm	65	45	13	7
MH 10	Kỹ thuật lạnh cơ sở	65	45	16	4
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1940	636	1304	121
MH 11	Máy và thiết bị	60	35	25	4
MH 12	Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản	30	20	10	4
MH 13	Bao bì thực phẩm	45	30	15	3
MH 14	An toàn lao động	30	25	5	5
MH 15	Phụ gia thực phẩm	50	35	15	3
MH 16	Quản lý doanh nghiệp	60	50	10	5
MĐ 17	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản	180	53	127	10
MĐ 18	Chế biến lạnh đông thủy sản	220	55	165	17
MĐ 19	Chế biến khô thủy sản	165	38	127	13
MĐ 20	Chế biến nước mắm	205	40	165	15
MĐ 21	Chế biến đồ hộp thủy sản	180	53	127	14
MĐ 22	Kiểm tra chất lượng thủy sản	225	78	147	16
MĐ 23	Thực tập sản xuất tại cơ sở	330	86	244	0
MĐ 24	Quản lý chất lượng thủy sản	160	38	112	12

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC.

(nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo tự chọn, thời gian, phân bố thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

1.1. Danh mục và phân bố thời gian môn học, mô đun nghề tự chọn đề xuất:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 25	Hóa dinh dưỡng	30	25	5	3
MH 26	Sản xuất sạch hơn	45	35	10	5
MH 27	Môi trường và bảo vệ nguồn lợi	30	25	5	5
MH 39	Kỹ thuật điện	60	45	15	8
MH 40	Chế biến sản phẩm ăn liền	30	25	5	2
MH 41	Hóa lí hóa keo	50	40	10	3
MĐ 29	Chế biến Surimi	175	18	157	10
MĐ 30	Chế biến chả cá	150	15	135	8
MĐ 31	Chế biến thủy sản tẩm gia vị	250	28	222	10
MĐ 32	Chế biến Agar - agar	160	16	144	12
Tổng		980	269	645	66

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

- Ngoài các môn học và mô đun tự chọn đề xuất nói trên, các trường có thể chọn bổ sung hoặc thay thế bằng các môn học, mô đun khác dưới đây:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun tự chọn	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 28	Xử lý nước thải	30	20	10	3
MH 43	Tiếng Anh chuyên ngành	60	40	20	5
MH 42	Tự động hóa và dụng cụ đo	40	30	10	3
MĐ 33	Chế biến bột cá	160	10	150	10
MĐ 34	Chế biến dầu cá	160	10	150	10
MĐ 35	Chế biến các sản phẩm mô phỏng	160	10	150	10
MĐ 36	Chế biến sản phẩm hun khói	160	10	150	10
MĐ 37	Chế biến mắm các loại	150	33	117	7
MĐ 38	Sản xuất chitozan	180	53	127	10
MĐ 44	Chế biến keo Algenat	90	10	80	6
MĐ 45	Chế biến keo cá	90	10	80	5

- Môn học/mô đun và nội dung của các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn do trường xây dựng sẽ được xác định căn cứ vào mục tiêu đào tạo và yêu cầu đặc thù của ngành, nghề hoặc vùng, miền;

- Thời gian, phân bố thời gian và đề cương chi tiết cho chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn:

+ Thời gian cho mỗi chương bài và từng đề mục căn cứ vào khối lượng kiến thức lựa chọn;

+ Đối với các mô đun, thời gian cho mỗi bài căn cứ vào khối lượng công việc lựa chọn. Đảm bảo cho sinh viên hình thành các kỹ năng. Trên cơ sở trong thiết bị hiện có của trường, theo quy định của Nhà nước.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp.

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	- Viết tự luận - Trắc nghiệm	120 phút 60 phút
2	Kiến thức kỹ năng nghề:		
	- Lý thuyết nghề	- Vấn đáp - Viết	40 phút chuẩn bị, 20 phút trả lời. 60 - 120 phút
	- Thực hành nghề	Bài tập kỹ năng tổng hợp để hoàn thiện một sản phẩm.	4 - 8 giờ

3. 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.

- Tham gia giải chạy, hội khỏe được tổ chức ở địa phương hàng năm: Theo lịch của địa phương, sử dụng ngày thứ

bảy trong tuần hoặc tính vào thời gian dự phòng;

- Hội diễn văn nghệ nhân các ngày lễ hàng năm, các giải thể dục thể thao cấp trường: Tính vào thời gian dự phòng;

- Nghe nói chuyện thời sự, chuyên đề: Sử dụng ngày thứ bảy trong tuần;

- Các hoạt động khác: Sử dụng thời gian dự phòng./.