

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ ĐIỆN PHÚ THỌ

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

NGHỀ CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ

*(Ban hành theo quyết định số 362/QĐ-CDPT ngày 10 tháng 7 năm 2023 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cơ điện Phú Thọ)*

Năm 2023

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo quyết định số 362/QĐ-CDPT ngày 10 tháng 7 năm 2023 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cơ điện Phú Thọ)*

Tên nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã nghề: 6540124

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Nghề “Công nghệ chế biến chè” trình độ cao đẳng là nghề thực hiện các công việc chuyên môn quản lý, giám sát quy trình sản xuất; phân tích, kiểm tra chất lượng chè từ khâu cân nhận nguyên liệu chè tươi; chế biến; đến khi bao gói sản phẩm, đưa ra thị trường tiêu thụ từ các sản phẩm truyền thống như chè xanh, chè đen, chè hương, chè hoa, chè Ôlong cho đến các sản phẩm đáp ứng với nhu cầu của nhịp sống công nghiệp hóa như bột chè hòa tan, nước giải khát từ chè; với các loại bao bì đa dạng như: chè gói nhỏ, chè đóng hộp, chè túi lọc, chè đóng bao, đóng thùng...

1.2. Mục tiêu cụ thể:

** Kiến thức:*

- Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của các loại thiết bị chế biến chè thông dụng; một số nguyên lý của các quá trình cơ bản trong công nghệ chế biến chè;
- Phân tích được quy trình công nghệ sản xuất các loại chè phổ biến ở Việt Nam và một số nước trên thế giới: chè xanh, chè đen, chè Ôlong, chè hương, chè hoa...;
- Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề trong phạm vi chuyên môn đào tạo;
- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến chè;
- Trình bày được nội dung công việc kiểm tra, kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm chè.

** Kỹ năng:*

- Vận hành và sử dụng được các loại thiết bị chế biến chè;
- Làm được về các công việc trong công nghệ sản xuất chè đen, chè xanh, chè Ôlong, chè hương, chè hoa...;
- Kiểm tra, đánh giá được chất lượng chè ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến khác nhau;
- Xử lý được các sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất và đề ra được những quyết định kỹ thuật.

** Chính trị, đạo đức; thể chất và quốc phòng:*

- Chính trị, pháp luật:

- + Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của Nhà nước;
- + Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu, định hướng

phát triển công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước; công nghiệp hoá, hiện đại hoá 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 ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao;

- + Có kiến thức và tinh thần trong đấu tranh phòng chống tham nhũng;

- Đạo đức, tác phong công nghiệp:

- + Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp, luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chè Việt Nam;

- + Có ý thức bảo vệ môi trường, bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất;

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

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

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

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

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

- 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.

1.3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề Công nghệ chế biến chè có thể quản lý sản xuất và làm việc tại các doanh nghiệp chế biến chè, khả năng tự tạo việc làm, tự nghiên cứu hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 32

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 124 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2500 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 942 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1993 giờ

- Thời gian khóa học: 2,5 năm

3. Nội dung chương trình

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập/Thí nghiệm/ Bài tập/ Thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	29	435	157	255	23
MH01	Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	4	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	5	75	36	35	4
MH05	Tin học	5	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	8	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	95	2500	785	1554	161
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	23	345	245	80	20
MH07	Kỹ năng mềm	2	30	18	10	2
MH08	Khởi sự doanh nghiệp	2	30	22	6	2
MH09	Tiếng anh chuyên ngành	4	60	41	16	3
MH10	An toàn lao động	2	30	22	6	2
MH11	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2	30	23	5	2
MH12	Hóa phân tích	3	45	23	20	2
MH13	Chất thải và xử lý chất thải	2	30	22	6	2
MH14	Các quá trình công nghệ cơ bản	3	45	38	5	2
MH15	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	3	45	36	6	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	72	2155	540	1474	141
MH16	Hóa sinh chế biến chè	6	90	74	11	5
MD17	Cân nhận chè tươi	2	60	25	33	2
MD18	Vận hành, bảo dưỡng thiết bị sản xuất chè	4	120	30	85	5
MD19	Đốt lò cấp nhiệt	3	75	30	40	5
MD20	Sản xuất chè xanh bán thành phẩm	8	230	45	175	10
MD21	Sản xuất chè đen bán thành phẩm	9	280	45	225	10
MD22	Phân loại chè bán thành phẩm	5	155	30	121	4
MD23	Đóng gói chè	3	75	30	42	3
MD24	Kiểm tra chất lượng chè	5	160	45	110	5
MD25	Thực tập nghề nghiệp	4	160		130	30
MD26	Sản xuất chè Ôlong	4	120	30	85	5
MD27	Sản xuất chè ướp hoa tươi	3	90	30	57	3
MD28	Sản xuất chè hương	3	90	30	57	3
MD29	Tổ chức, quản lý sản xuất chè	2	60	36	20	4
MD30	Sản xuất chè hoà tan	3	95	30	61	4

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập/Thí nghiệm/ Bài tập/ Thảo luận	Kiểm tra
MD31	Sản xuất nước giải khát từ chè	3	95	30	62	3
MD32	Thực tập sản xuất	5	200		160	40
	Tổng	124	2935	942	1809	184

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Phương thức đào tạo: Theo niên chế

4.2. Các môn học chung bắt buộc: Do Bộ Lao động - Thương binh và xã hội tổ chức và xây dựng ban hành.

- Thông tư số: 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

- Thông tư số: 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 09 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Pháp luật dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

- Thông tư số: 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 09 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Tin học dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

- Thông tư số: 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 09 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

- Thông tư số: 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 09 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

- Thông tư số: 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc Ban hành chương trình môn học Tiếng anh dùng cho các trường trung cấp, trường cao đẳng.

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

- Học tập nội quy quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho sinh viên khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các cơ sở sản xuất;

- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện sinh viên;

- Thời gian và nội dung hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian học tập như sau:

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

STT	Nội dung	Thời gian
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 bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Ôn thi MH/MĐ được bố trí ngoài giờ; thời gian dành cho thi kết thúc MH/MĐ: Không quá 8 giờ
- Hình thức thi hết môn học, mô đun:
 - + Đối với môn học chung: thi theo quy định của nhà nước
 - + Đối với môn học: thi tự luận hoặc trắc nghiệm
 - + Đối với mô đun: thi thực hành

4.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp.

- Người học phải học hết chương trình đào tạo với tất cả các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo có điểm tổng kết trung bình của môn học, mô đun $\geq 5,0$ và các điều kiện, nội quy, quy định khác cụ thể của nhà trường thì được dự thi tốt nghiệp;
- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Môn Lý thuyết chuyên môn, Thực hành với thời gian và hình thức thi như bảng sau:

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Tự luận	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Thực hành: Bài tập kỹ năng nghề nghiệp tổng hợp	Không quá 180 phút

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định có liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành theo quy định của nhà trường.

4.6. Các chú ý khác

Các mô đun MĐ19, MĐ22, MĐ25, MĐ30, MĐ31, MĐ32 học tại doanh nghiệp

HIỆU TRƯỞNG