

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ ĐIỆN PHÚ THỌ

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

NGHỀ: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ

*(Ban hành theo quyết định số 437/QĐ-CDPT ngày 23 tháng 7 năm 2019 của
Hiệu trưởng trường cao đẳng cơ điện Phú Thọ)*

Năm 2019

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số 437/QĐ - CDPT ngày 23 tháng 7 năm 2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cơ điện Phú Thọ)

Tên nghề: Công nghệ chế biến chè

Mã nghề: 5540124

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở, trung học phổ thông

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Nghề “Công nghệ chế biến chè” trình độ trung cấp là nghề thực hiện các công việc chuyên môn từ khâu cân nhận nguyên liệu chè tươi đến khi bao gói sản phẩm, đưa ra thị trường tiêu thụ. Với các sản phẩm truyền thống như chè xanh, chè đen. Đóng gói 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;

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

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

- Kỹ năng:

- + Vận hành và sử dụng được các loại thiết bị chế biến chè chủ yếu;

- + Đánh giá được chất lượng các loại chè trong từng công đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan và vật lý;

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

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

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

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

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

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 trung cấp 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 học 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: 25
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 85 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1571 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 491 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1335 giờ
- Thời gian khóa học: 78 tuần

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		255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	2	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	45	21	21	3
MH05	Tin học	3	45	15	29	1

Mã MH, MĐ	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
MH06	Ngoại ngữ	6	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn		1571	397	1107	67
II.1	Môn học, mô đun cơ sở		315	211	86	18
MH07	Toán	6	90	45	42	3
MH08	Hóa học	4	60	45	10	5
MH09	Kỹ năng mềm	2	30	18	10	2
MH10	Khởi sự doanh nghiệp	2	30	18	10	2
MH11	Tổ chức sản xuất và An toàn lao động	3	45	39	4	2
MH12	Vì sinh vật thực phẩm	2	30	23	5	2
MH13	Hoá sinh chè	2	30	23	5	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn		1256	186	1021	49
MH14	Đại cương công nghệ chế biến chè	3	45	37	6	2
MĐ15	Thu hái và bảo quản chè tươi	4	95	15	77	3
MĐ16	Đốt lò cấp nhiệt	4	95	15	77	3
MĐ17	Làm héo chè	4	105	15	87	3
MĐ18	Diệt men chè	4	105	15	87	3
MĐ19	Làm dập tế bào và tạo hình sản phẩm	4	95	15	77	3
MĐ20	Lên men chè	4	95	15	77	3
MĐ21	Làm khô chè	5	120	15	102	3
MĐ22	Phân loại chè bán thành phẩm	6	150	15	130	5
MĐ23	Đóng gói chè	4	95	15	77	3
MĐ24	Kiểm tra chất lượng chè	4	96	14	79	3
MĐ25	Thực tập sản xuất	4	160		145	15
	Tổng	85	1826	491	1255	80

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-BLDTBXH 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-BLDTBXH 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)
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 Chính trị, Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp, Thực hành nghề nghiệp với thời gian và hình thức thi như bảng sau:

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Giáo dục chính trị	Tự luận	Không quá 120 phút
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Tự luận	Không quá 180 phút
3	Thực hành nghề nghiệp	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 và cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của nhà trường.

4.6 Các chú khác:

Đối tượng tuyển sinh tốt nghiệp trung học cơ sở: học 85 tín chỉ

Đối tượng tuyển sinh tốt nghiệp trung học phổ thông, tốt nghiệp trung học cơ sở học song song chương trình GDTX cấp THPT: học 70 tín chỉ (không học môn học: MH07, MH08)

HIỆU TRƯỞNG