

Số: **984**/QĐ-BNN-KTHT

Hà Nội, ngày **28** tháng **3** năm 2016

**QUYẾT ĐỊNH**

**Phê duyệt chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp phục vụ  
đào tạo nghề cho lao động nông thôn**

**BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26/11/2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Quyết định số 1956/QĐ-TTg Ngày 27 tháng 11 năm 2009 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Đề án đào tạo nghề cho lao động nông thôn đến năm 2020;

Căn cứ Thông tư số 31/2010/TT-BLĐTBXH ngày 08/10/2010 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội hướng dẫn xây dựng chương trình, biên soạn giáo trình dạy nghề trình độ sơ cấp;

Căn cứ Quyết định số 2216/QĐ-BNN- KTHT ngày 15/6/2015 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt kế hoạch triển khai thực hiện đề án "Đào tạo nghề cho lao động nông thôn" và "nâng cao năng lực truyền thông và giám sát, đánh giá" thuộc chương trình mục tiêu quốc gia việc làm và dạy nghề năm 2015;

Xét Tờ trình của các Chủ tịch hội đồng nghiệm thu nghề (thành lập theo Quyết định số 3099/QĐ-BNN-KTHT ngày 4/8/2015 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc thành lập các Hội đồng nghiệm thu chương trình, giáo trình trình độ sơ cấp phục vụ đào tạo nghề cho lao động nông thôn);

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp và khuyến nghị áp dụng đối với các cơ sở dạy nghề trong toàn quốc có đăng ký hoạt động dạy nghề trình độ sơ cấp, tham gia dạy nghề lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn phục vụ Đề án "Đào tạo nghề cho lao động nông thôn đến năm 2020" đối với các nghề có tên dưới đây.

1. Vận hành tàu vỏ thép, tàu vỏ vật liệu mới (phụ lục 1).
2. Kỹ thuật khai thác, bảo quản sản phẩm theo công nghệ mới đối với tàu có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên (phụ lục 2).
3. Trồng Na (phụ lục 3).

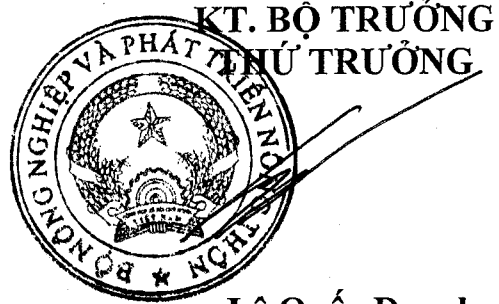
4. Sơ chế bảo quản rau, củ, quả sau thu hoạch (phụ lục 4).

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn, Hiệu trưởng các Trường thuộc Bộ, Thủ trưởng các cơ sở dạy nghề có đăng ký dạy nghề trình độ sơ cấp các nghề quy định tại Điều 1 và Thủ trưởng các đơn vị có liên quan thuộc Bộ chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để B/c);
- Tổng cục dạy nghề (phối hợp);
- Vụ Tổ chức cán bộ;
- Lưu: VT, KTHT.



**Lê Quốc Doanh**

[www.LuatVietnam.vn](http://www.LuatVietnam.vn)



## Phụ lục I

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP CHO NGHỀ: VẬN HÀNH TÀU VỎ THÉP, TÀU VỎ VẬT LIỆU MỚI

(Kèm theo Quyết định số 984/QĐ-BNN-KTHT ngày 28 tháng 3 năm 2016

của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Tên nghề:** Vận hành tàu vỏ thép, tàu vỏ vật liệu mới.

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp nghề

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động nông thôn, trong độ tuổi lao động, có đủ sức khỏe, trình độ học vấn tiểu học trở lên.

**Số lượng môn học, mô đun đào tạo:** 07 mô đun

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp nghề.

### I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

#### 1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Trình bày được công dụng của các loại dây, dụng cụ liên kết dây thường sử dụng trên tàu cá hạng tư như: dây thừng, dây cáp, ma-ní, tăng-đơ, ...

+ Trình bày được cấu tạo và công dụng của các trang thiết bị boong như: tời, cầu, máy khai thác, ...

+ Mô tả được công dụng của các trang thiết bị hàng hải như: hải đồ, lịch thủy triều, la bàn, máy định vị, máy đo sâu dò cá, ....

+ Mô tả được công dụng của các trang thiết bị, dụng cụ thông tin liên lạc như: máy thông tin vô tuyến, đèn hiệu, cờ hiệu, ....

+ Trình bày được công dụng của các trang thiết bị an toàn như: phao cứu sinh cá nhân, phương tiện cứu sinh tập thể, bình chữa cháy, dụng cụ sơ cấp cứu y tế, ...

+ Mô tả được cấu tạo và công dụng của hệ thống lái trên tàu cá vỏ thép và tàu vật liệu mới có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên.

+ Mô tả được cấu tạo và chức năng của tàu cá vỏ thép và tàu vật liệu mới có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên.

- Kỹ năng:

+ Sử dụng được các loại dây, dụng cụ liên kết dây thường sử dụng trên tàu cá hạng tư như: dây thừng, dây cáp, ma-ní, tăng-đơ, ...

+ Vận hành được các trang thiết bị boong như: tời, cầu, máy khai thác, ...

+ Sử dụng được các trang thiết bị hàng hải như: hải đồ, lịch thủy triều, la bàn, máy định vị, máy đo sâu dò cá, ....

+ Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ thông tin liên lạc như: máy thông tin vô tuyến, đèn hiệu, cờ hiệu, ....

+ Sử dụng được các trang thiết bị an toàn như: phao cứu sinh cá nhân, phương tiện cứu sinh tập thể, bình chữa cháy, dụng cụ sơ cấp cứu y tế, ...

+ Điều động được tàu theo khẩu lệnh.

+ Bảo quản được tàu cá vỏ thép và tàu vật liệu mới có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên.

- Thái độ:

+ Tuân thủ mệnh lệnh của người phụ trách, có tinh thần vượt khó trong khi thực hiện nhiệm vụ.

+ Trung thực, có ý thức tuân thủ quy trình kỹ thuật trong khi thực hiện các công việc của nghề.

+ Có ý thức chấp hành các quy định về bảo vệ môi trường biển; bảo vệ nguồn lợi thủy sản; bảo vệ an ninh quốc gia.

+ Có ý thức chấp hành các quy định về an toàn trên biển.

## **2. Cơ hội việc làm:**

Đây là chương trình dạy nghề chủ yếu cho bà con ngư dân chuyển đổi từ tàu cá nhỏ, vỏ gỗ sang tàu cá vỏ thép và tàu vật liệu mới có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên. Học viên sau khóa học về làm việc trên con tàu mới của mình, được chuyển đổi theo Nghị định 67/2014/NĐ-CP, ngày 07/07/2014, của Chính phủ, về một số chính sách phát triển thủy sản.

Đồng thời, chương trình này còn dành cho những người có nhu cầu làm việc trên tàu cá vỏ thép và tàu vật liệu mới có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên.

Ngoài ra, có thể học kết hợp chương trình này với chương trình Thuyền trưởng tàu cá hạng Tư hoặc Thủy thủ tàu cá để được cấp bằng Thuyền trưởng tàu cá hạng Tư hoặc bằng Thuyền viên tàu cá theo quy định hiện hành.

## **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 tháng (13 tuần)
- Thời gian hoạt động chung: 01 tuần
- Thời gian học tập : 12 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 440 giờ (tương ứng với 11 tuần)
- Thời gian kiểm tra hết mô đun và ôn, kiểm tra kết thúc khoá học: 40 giờ (1 tuần)

### **2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:**

Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 440 giờ, trong đó:

*Dz*

Thời gian học lý thuyết: 100 giờ;

Thời gian học thực hành: 340 giờ

### III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP:

Mã MĐ (MH)	Tên mô đun/môn học	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
	<i>Các môn học, mô đun đào tạo nghề</i>				
MĐ 01	Sử dụng dây nút	68	16	45	7
MĐ 02	Sử dụng trang bị boong	64	12	46	6
MĐ 03	Sử dụng trang bị hàng hải	68	16	46	6
MĐ 04	Sử dụng trang bị thông tin liên lạc	68	16	46	6
MĐ 05	Sử dụng trang bị an toàn	64	12	46	6
MĐ 06	Lái tàu và trực ca	64	12	46	6
MĐ 07	Bảo quản vỏ tàu	68	16	45	7
	Ôn và kiểm tra kết thúc khoá học	16	-	-	16
<b>Tổng cộng</b>		<b>480</b>	<b>100</b>	<b>320</b>	<b>60</b>

\* Tổng số giờ kiểm tra (60 giờ) bao gồm thời lượng dành cho ôn, kiểm tra hết khóa học (16 giờ), kiểm tra hết mô đun (24 giờ) và kiểm tra định kì của các mô đun được tính vào giờ thực hành (20 giờ).

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

(Nội dung chi tiết chương trình và giáo trình mô đun xem tại trang Web:  
<http://vvv.vutochuccanbo-bnn.gov.vn>)

### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP:

#### 1. Hướng dẫn thực hiện các mô đun dạy nghề:

- Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề Vận hành tàu vỏ thép, tàu vỏ vật liệu mới được dùng dạy nghề cho lao động nông thôn có nhu cầu học nghề. Khi học viên học đủ các môn học và mô đun trong chương trình này và đạt kết quả trung bình trở lên tại kỳ kiểm tra kết thúc khoá học sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề và chứng chỉ thuyền trưởng tàu cá hạng tư hoặc thuyền viên tàu cá xa bờ nếu đáp ứng được các quy định hiện hành.

- Theo yêu cầu của người học, có thể dạy độc lập một hoặc một số mô đun và cấp giấy chứng nhận học nghề là đã hoàn thành các mô đun đó.

- Chương trình dạy nghề Vận hành tàu vỏ thép, tàu vỏ vật liệu mới gồm 7 mô đun với các mục tiêu như sau:

+ Mô đun 01: Sử dụng dây nút, có thời gian học tập là 68 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 48 giờ thực hành và 4 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc sử dụng và bảo quản dây và dụng cụ liên kết dây như: thắt nút, chấu dây thùng và dây cáp, sử dụng các dụng cụ liên kết dây như: ma-ní, tăng-đơ, ...

+ Mô đun 02: Sử dụng trang bị boong, có thời gian học tập là 64 giờ, trong đó có 12 giờ lý thuyết, 49 giờ thực hành và 3 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc sử dụng và bảo quản các trang bị boong như: tời, cầu, neo, máy khai thác, ...

+ Mô đun 03: Sử dụng trang bị hàng hải, có thời gian học tập là 68 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 49 giờ thực hành và 3 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc sử dụng và bảo quản các trang bị hàng hải như: hải đồ, lịch thủy triều, la bàn từ, máy định vị, máy đo sâu-dò cá, ...

+ Mô đun 04: Sử dụng trang bị thông tin liên lạc, có thời gian học tập là 68 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 49 giờ thực hành và 3 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc sử dụng và bảo quản các trang bị thông tin liên lạc như: máy thông tin vô tuyến, đèn tín hiệu, cờ tín hiệu quốc tế.

+ Mô đun 05: Sử dụng trang bị an toàn, có thời gian học tập là 64 giờ, trong đó có 12 giờ lý thuyết, 49 giờ thực hành và 3 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc sử dụng và bảo quản các trang bị an toàn như: phao cứu sinh cá nhân, phương tiện cứu sinh tập thể, bình chữa cháy, dụng cụ sơ cấp cứu y tế, ...

+ Mô đun 06: Lái tàu và trực ca, có thời gian học tập là 64 giờ, trong đó có 12 giờ lý thuyết, 48 giờ thực hành và 4 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc điều động tàu theo khẩu lệnh.

+ Mô đun 07: Bảo quản vỏ tàu, có thời gian học tập là 68 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 48 giờ thực hành và 4 giờ kiểm tra hết mô đun. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề để thực hiện các công việc bảo quản tàu vỏ thép và tàu vỏ vật liệu mới.

- Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: kiểm tra định kỳ trong từng mô đun, kiểm tra hết mô đun và kiểm tra kết thúc khóa học, được 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.

## 2. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc khoá học

Số TT	Môn kiểm tra	Hình thức kiểm tra	Thời gian kiểm tra
	Kiểm tra kiến thức, kỹ năng nghề:		
	- Kiến thức nghề	- Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	- Không quá 60 phút
	- Kỹ năng nghề	- Bài thực hành kỹ năng nghề	- Không quá 12 giờ

## 3. Các chú ý khác:

- Do đối tượng học nghề này chủ yếu là bà con ngư dân đang trực tiếp hành nghề trên biển, việc tập trung học liên tục với thời gian trên 2 tuần sẽ làm ảnh hưởng đến việc sản xuất của bà con ngư dân. Vì vậy chương trình này cần tổ chức học tập linh hoạt, sao cho phù hợp với điều kiện sản xuất của bà con ngư dân tại các địa phương khác nhau, cụ thể như sau:

+ Chia khóa học ra thành nhiều đợt tập trung học, phù hợp với thời gian nghỉ giữa 2 chuyến biển hoặc nghỉ biển do mùa vụ hay thời tiết xấu.

+ Kết hợp giữa việc học lý thuyết, thực tập, thực hành trên lớp với việc thực hành trên biển, trên cơ sở đảm bảo nội dung của chương trình

- Việc đánh giá kết quả học tập cơ bản là đánh giá năng lực thực hành nghề.

- Về địa điểm tổ chức lớp học: Nên tổ chức tại địa phương nơi cư trú của đa số bà con ngư dân để thuận lợi cho việc học tập của học viên. Nếu có điều kiện, tổ chức thực hành các mô đun trên tàu là tốt nhất.

- Trong quá trình dạy nghề, có thể mời chuyên gia, người có tay nghề cao tham gia giảng dạy, hướng dẫn, đánh giá người học; có thể kết hợp việc dạy nghề và đánh giá kết quả của người học với việc tổ chức cho người học trực tiếp tham gia sản xuất.

- Nên bố trí cho học viên tham quan các cơ sở sản xuất có uy tín, áp dụng thành công những tiến bộ khoa học kỹ thuật trong nghề cá, tạo điều kiện cho học viên học tập mô hình thực tiễn và thấy được hiệu quả thiết thực của nghề.

- Có thể tổ chức lồng ghép với chương trình dạy nghề các hoạt động ngoại khóa liên quan đến chuyên môn và các hoạt động văn hóa, thể thao phù hợp với điều kiện của lớp học, hoạt động của cơ sở sản xuất và phong tục tập quán nghề cá của địa phương.

- Đối với những ngư dân đã học các nghề như: Điều khiển tàu cá, sử dụng thiết bị điện tử phổ biến trên tàu cá, thủy thủ tàu cá, thuyền trưởng hạng tư, ..... khi tham gia học nghề này có thể sẽ được giảm một số mô đun/môn học tương tự.

## Phụ lục II

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT KHAI THÁC, BẢO QUẢN SẢN PHẨM THEO CÔNG NGHỆ MỚI ĐỐI VỚI TÀU CÓ TỔNG CÔNG SUẤT MÁY CHÍNH TỪ 400CV TRỞ LÊN

(Kèm theo Quyết định số 984/QĐ-BNN-KTHT ngày 28 tháng 3 năm 2016  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Tên nghề:** Kỹ thuật khai thác, bảo quản sản phẩm theo công nghệ mới đối với tàu có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên.

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp nghề

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động nông thôn trong độ tuổi lao động, đủ sức khoẻ, có trình độ tiểu học trở lên.

**Số lượng mô đun đào tạo:** 05 mô đun

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp nghề

## I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

### 1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Trình bày được nội dung các công việc của từng nhiệm vụ khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương; khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu tay cá ngừ đại dương; khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới rê; khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới vây; khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới chụp.

+ Liệt kê được các trang thiết bị khai thác, dụng cụ xử lý và bảo quản thủy sản trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương, tàu câu tay cá ngừ đại dương, tàu lưới rê, tàu lưới vây và tàu lưới chụp.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được các công việc khai thác và bảo quản thủy sản theo công nghệ mới trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương; trên tàu câu tay cá ngừ đại dương; trên tàu lưới rê; trên tàu lưới vây và trên tàu lưới chụp.

+ Sử dụng được các trang thiết bị khai thác, dụng cụ xử lý và bảo quản thủy sản trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương; trên tàu câu tay cá ngừ đại dương; trên tàu lưới rê; trên tàu lưới vây và trên tàu lưới chụp.

- Thái độ:

+ Luôn tuân thủ đúng quy trình và yêu cầu về kỹ thuật khai thác, xử lý và bảo quản thủy sản;

+ Luôn luôn chấp hành theo hướng dẫn của thuyền trưởng;

+ Có tinh thần trách nhiệm và hợp tác với nhau.

*Dz*



## 2. Cơ hội việc làm:

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có thể làm thuyền viên trên tàu cá, làm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh liên quan đến lĩnh vực của nghề “Kỹ thuật khai thác, bảo quản sản phẩm theo công nghệ mới đối với tàu có tổng công suất máy chính từ 400 CV trở lên”.

## 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 tháng (13 tuần)
- Thời gian học tập: 12 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 440 giờ
- Thời gian kiểm tra hết mô đun và ôn, kiểm tra kết thúc khoá học: 40 giờ (trong đó ôn và kiểm tra kết thúc khóa học 20 giờ)

### 2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học tập: 480 giờ.
- Thời gian thực học các mô đun đào tạo nghề: 440 giờ, trong đó:
  - + Thời gian học lý thuyết: 70 giờ
  - + Thời gian học thực hành: 370 giờ.

## III. DANH MỤC CÁC MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP:

Mã MĐ (MH)	Tên mô đun/môn học	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
MĐ 01	Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương	88	14	66	8
MĐ 02	Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu tay cá ngừ đại dương	88	14	66	8
MĐ 03	Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới rê	100	15	77	8
MĐ 04	Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới vây	100	15	77	8
MĐ 05	Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới chụp	84	12	64	8
	Ôn và kiểm tra kết thúc khoá học	20			20
<b>Tổng cộng</b>		<b>480</b>	<b>70</b>	<b>350</b>	<b>60</b>

\* Ghi chú: Tổng số giờ kiểm tra (60 giờ) bao gồm: số giờ kiểm tra định kỳ trong từng mô đun (20 giờ - tính vào giờ thực hành); số giờ kiểm tra hết mô đun (20 giờ) và số giờ ôn, kiểm tra kết thúc khóa học (20 giờ).

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

(Nội dung chi tiết chương trình và giáo trình mô đun xem tại trang Web:  
<http://www.vutochuccanbo-bnn.gov.vn>)

#### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP:

##### 1. Hướng dẫn thực hiện các môn học, mô đun đào tạo nghề:

Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề “Kỹ thuật khai thác, bảo quản sản phẩm theo công nghệ mới đối với tàu có tổng công suất máy chính từ 400cv trở lên” được dùng để dạy nghề cho lao động nông thôn có nhu cầu học nghề. Khi người học học đủ các mô đun trong chương trình, tham dự và đạt kết quả trung bình trở lên tại kỳ kiểm tra kết thúc khoá học sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề.

Theo yêu cầu của người học, người sử dụng lao động, cơ sở dạy nghề có thể chọn dạy độc lập từng mô đun hoặc dạy kết hợp một số mô đun với nhau. Sau khi kết thúc, cơ sở dạy nghề cấp cho người học: Giấy chứng nhận học nghề (đã hoàn thành các mô đun đã học).

Chương trình dạy nghề “Kỹ thuật khai thác, bảo quản sản phẩm theo công nghệ mới đối với tàu có tổng công suất máy chính từ 400cv trở lên” bao gồm 05 mô đun với các mục tiêu như sau:

- Mô đun 01: “Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương” có thời gian học tập là 88 giờ, trong đó có 14 giờ lý thuyết, 66 giờ thực hành và 08 giờ kiểm tra. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ để thực hiện được các công việc: Chuẩn bị; thả câu; ngấm câu; thu câu; xử lý cá; bảo quản cá trên tàu câu vàng cá ngừ đại dương.

- Mô đun 02: “Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu câu tay cá ngừ đại dương” có thời gian học tập là 88 giờ, trong đó có 14 giờ lý thuyết, 66 giờ thực hành và 08 giờ kiểm tra. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ để thực hiện được các công việc: chuẩn bị; chong đèn; câu mồi; thả câu; ngấm câu; thu câu; xử lý cá; bảo quản cá trên tàu câu tay cá ngừ đại dương.

- Mô đun 03: “Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới rê” có thời gian học tập là 100 giờ, trong đó có 15 giờ lý thuyết, 77 giờ thực hành và 08 giờ kiểm tra. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ để thực hiện được các công việc: Chuẩn bị; thả lưới; ngấm lưới; thu lưới; xử lý cá; bảo quản cá trên tàu lưới rê.

- Mô đun 04: “Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới vây” có thời gian học là 100 giờ, trong đó có 15 giờ lý thuyết, 77 giờ thực hành, và 08 giờ kiểm tra. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ để thực hiện được các công việc: chuẩn bị; thăm dò, phát hiện đàn cá; tập trung đàn cá; thả lưới; thu lưới; xử lý cá; xử lý sản phẩm ngoài

cá; bảo quản cá; bảo quản sản phẩm ngoài cá trên tàu lưới vây.

- Mô đun 05: “Khai thác và bảo quản thủy sản trên tàu lưới chụp” có thời gian học là 84 giờ, trong đó 12 giờ lý thuyết, 64 giờ thực hành, 08 giờ kiểm tra. Mô đun này đảm bảo cho người học sau khi học xong có các kiến thức, kỹ năng, thái độ để thực hiện được các công việc: chuẩn bị; thăm dò, phát hiện đàn cá; tập trung đàn cá; thả lưới; thu lưới; xử lý cá; xử lý sản phẩm ngoài cá; bảo quản cá; bảo quản sản phẩm ngoài cá trên tàu lưới chụp.

Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khoá học bao gồm: kiểm tra định kỳ trong từng mô đun, kiểm tra hết mô đun và kiểm tra kết thúc khoá học, được 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.

## 2. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc khoá học

số TT	Môn kiểm tra	Hình thức kiểm tra	Thời gian kiểm tra
	Kiểm tra kiến thức, kỹ năng nghề:		
	- Kiến thức nghề	- Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	- Không quá 60 phút
	- Kỹ năng nghề	- Bài thực hành kỹ năng nghề	- Không quá 12 giờ

## 3. Các chú ý khác:

- Nên tổ chức lớp học ngay tại địa phương, cơ sở sản xuất vào thời điểm thích hợp, thời gian học tập nên bố trí phù hợp với chu kỳ hoạt động của chuyển biến để rèn kỹ năng nghề cho học viên qua sản xuất thực tế. Trong quá trình dạy nghề có thể mời các chuyên gia, người có tay nghề cao tham gia giảng dạy, hướng dẫn, đánh giá người học.

- Cố gắng bố trí cho học viên đi thăm quan các cơ sở sản xuất, các đội tàu cá có tổng công suất máy chính từ 400cv trở lên có uy tín, áp dụng thành công tiến bộ khoa học kỹ thuật, công nghệ mới trong khai thác và bảo quản thủy sản, tạo điều kiện cho học viên được học tập mô hình thực tiễn và thấy được hiệu quả thiết thực của nghề.

- Có thể tổ chức lồng ghép với chương trình dạy nghề các hoạt động ngoại khóa liên quan đến chuyên môn và các hoạt động văn hoá, thể thao phù hợp với điều kiện của lớp học, hoạt động của cơ sở sản xuất và phong tục tập quán của địa phương.

Dy



### Phụ lục III

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP CHO NGHỀ: TRỒNG NA

(Kèm theo Quyết định số 984/QĐ-BNN-KTHT ngày 28 tháng 3 năm 2016  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Tên nghề:** Trồng Na.

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp nghề.

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động nông thôn trong độ tuổi lao động, đủ sức khỏe, có trình độ từ tiểu học trở lên.

**Số lượng mô đun đào tạo:** 5 mô đun.

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp nghề.

### I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

#### 1. Kiến thức, kỹ năng và thái độ nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Nêu được các yêu cầu cơ bản về lập kế hoạch trồng na; lập kế hoạch marketing và bán hàng;

+ Liệt kê được các loại chi phí và tính toán được hiệu quả sản xuất.

+ Mô tả được các đặc điểm thực vật học, điều kiện ngoại cảnh, kỹ thuật nhân giống, trồng, chăm sóc, thu hoạch, sơ chế và bảo quản sản phẩm na;

+ Nêu được đặc điểm một số loại sâu, bệnh hại chủ yếu và các biện pháp phòng chống sâu bệnh hại trên cây na.

- Kỹ Năng:

+ Thu thập được thông tin cần thiết để lập kế hoạch sản xuất na đảm bảo tính khả thi, đáp ứng nhu cầu của thị trường;

+ Lựa chọn và nhân giống được cây giống đủ tiêu chuẩn đáp ứng kế hoạch sản xuất;

+ Thực hiện được các công việc: chuẩn bị đất, trồng cây, chăm sóc, bảo vệ thu hoạch, sơ chế và bảo quản sản phẩm đúng yêu cầu kỹ thuật, đảm bảo chất lượng sản phẩm tốt;

+ Phân biệt được một số loại sâu, bệnh hại và thực hiện được các biện pháp phòng, trừ sâu bệnh hại đảm bảo an toàn, hiệu quả;

+ Lựa chọn được phương thức và nơi tiêu thụ sản phẩm phù hợp; tính toán được doanh thu và lợi nhuận của sản xuất.

- Thái độ:

+ Có trách nhiệm đối với chất lượng sản phẩm và đảm bảo an toàn cho người sử dụng sản phẩm;

+ Có ý thức bảo vệ môi trường trong quá trình sản xuất và tích cực thực hiện phát triển sản xuất bền vững;

+ Sử dụng tiết kiệm vật tư và có ý thức giữ gìn dụng cụ, trang thiết bị sản xuất.

## 2. Cơ hội việc làm

Sau khi hoàn thành khóa học trình độ sơ cấp nghề “Trồng Na”, người học có khả năng tự tổ chức sản xuất tại hộ hoặc trang trại gia đình; người học cũng có thể làm việc tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh có liên quan đến lĩnh vực của nghề “Trồng Na”.

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

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

- Thời gian đào tạo: 3 tháng.

- Thời gian học tập: 12 tuần.

- Thời gian thực học: 427 giờ.

- Thời gian kiểm tra hết mô đun và ôn, thi cuối khóa: 53 giờ (trong đó có ôn và kiểm tra kết thúc khóa học 15 giờ).

2. Phân bổ thời gian học tập tối thiểu

- Thời gian đào tạo: 480 giờ.

- Thời gian thực học các mô đun đào tạo nghề: 427 giờ.

+ Thời gian học lý thuyết: 105 giờ.

+ Thời gian học thực hành: 322 giờ.

## III. DANH MỤC MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP

Mã MĐ	Tên môđun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
MĐ1	Lập kế hoạch sản xuất và tiêu thụ sản phẩm	75	16	55	4
MĐ2	Nhân giống cây Na	120	26	84	10
MĐ3	Trồng, chăm sóc cây Na	130	28	92	10
MĐ4	Phòng trừ sâu, bệnh hại Na	93	23	63	7
MĐ5	Thu hoạch và bảo quản Na	47	12	28	7



Ôn và kiểm tra kết thúc khóa học	15			15
Tổng cộng	480	105	322	53

Ghi chú: Bao gồm cả số giờ kiểm tra định kỳ trong từng mô đun (được tính vào giờ thực hành) và số giờ kiểm tra hết mô đun.

#### IV. CHƯƠNG TRÌNH VÀ GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

(Nội dung chi tiết chương trình và giáo trình mô đun xem tại trang Web: <http://www.vutochuccanbo-bnn.gov.vn>)

#### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

##### 1. Hướng dẫn thực hiện các mô đun đào tạo nghề

Chương trình dạy nghề “Trồng Na” được dùng dạy nghề cho lao động nông thôn có nhu cầu học nghề. Khi học viên học đủ các mô đun trong chương trình này và đạt kết quả trung bình trở lên tại kỳ kiểm tra kết thúc khoá học sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề.

Theo yêu cầu của người học có thể dạy độc lập một hoặc một số mô đun (từ Mô đun 01 đến Mô đun 05) cho các học viên và cấp giấy chứng nhận học nghề là đã hoàn thành các mô đun đó.

Chương trình dạy nghề Trồng Na có 05 mô đun cụ thể như sau:

- MĐ01: “Lập kế hoạch sản xuất và tiêu thụ sản phẩm” có thời gian đào tạo là 75 giờ (lý thuyết 16 giờ, thực hành 55 giờ và kiểm tra 4 giờ). Mô đun trang bị cho học viên các kiến thức và kỹ năng nghề để thực hiện các công việc như thu thập thông tin; lập dự toán sản xuất; xây dựng kế hoạch tài chính; xây dựng kế hoạch sản xuất; khảo sát thị trường; giới thiệu sản phẩm; bán sản phẩm; hạch toán sản xuất.

- MĐ02: “Nhân giống cây Na” có thời gian đào tạo là 120 giờ (lý thuyết 26 giờ, thực hành 84 giờ và kiểm tra 10 giờ). Mô đun trang bị cho học viên các kiến thức và kỹ năng nghề để thực hiện các công việc như làm vườn ươm, tạo cây giống từ hạt, tạo cây giống bằng phương pháp ghép, xác định các điều kiện về đất, khí hậu phù hợp để nhân giống Na đạt chất lượng cao.

- MĐ03: “Trồng và chăm sóc cây Na” có thời gian đào tạo là 130 giờ (lý thuyết 28 giờ, thực hành 92 giờ và kiểm tra 10 giờ). Mô đun trang bị cho học viên các kiến thức và kỹ năng nghề để thực hiện các công việc như làm đất, trồng, làm cỏ, tưới tiêu và bón phân cho cây Na; cắt tỉa, tạo tán; điều khiển quá trình ra hoa, đậu quả đúng kỹ thuật, đúng thời vụ và đạt chất lượng tốt.

- MĐ04: “Phòng trừ sâu, bệnh hại Na” có thời gian đào tạo là 93 giờ (lý thuyết 23 giờ, thực hành 63 giờ và kiểm tra 7 giờ). Mô đun trang bị cho học viên các kiến thức và kỹ năng nghề để thực hiện các công việc như điều tra sâu bệnh hại, sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phòng trừ sâu bệnh hại theo đúng quy định, đảm bảo vệ sinh môi trường.

- MĐ05: “Thu hoạch và bảo quản Na” có thời gian đào tạo là 47 giờ (lý thuyết 12 giờ, thực hành 28 giờ và kiểm tra 7 giờ). Mô đun trang bị cho học viên các kiến thức và kỹ năng nghề để thực hiện các công việc như xác định thời điểm thu hoạch, thu hái, phân loại và bảo quản Na.

Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: kiểm tra trong quá trình học tập và kiểm tra kết thúc khoá học 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; hoặc các văn bản thay thế có hiệu lực khác.

## 2. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc khóa học

Số TT	Môđun kiểm tra	Hình thức kiểm tra	Thời gian kiểm tra
Kiến thức kỹ năng nghề			
1	Lý thuyết nghề	Vấn đáp hoặc trắc nghiệm	Không quá 60 phút
2	Thực hành nghề	Bài thực hành kỹ năng nghề	Không quá 8 giờ

## 3. Các chú ý khác

Nên tổ chức các lớp học vào thời điểm nông nhàn hoặc phù hợp với mùa vụ trồng, chăm sóc, thu hoạch Na; tổ chức lớp học ngay tại các thôn bản hoặc cơ sở trồng Na. Trong quá trình thực hiện chương trình nên bố trí cho người học đi thăm quan thêm các cơ sở, mô hình, địa điểm trồng Na khác. Ngoài ra, có thể tổ chức các hoạt động ngoại khóa và hoạt động văn hóa, thể thao khác khi có đủ điều kiện.

*Dh*



## Phụ lục IV

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP CHO NGHỀ: SƠ CHẾ BẢO QUẢN RAU, CỦ, QUẢ SAU THU HOẠCH

(Kèm theo Quyết định số 384/QĐ-BNN-KTHT ngày 28 tháng 3 năm 2016  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Tên nghề:** Sơ chế bảo quản rau, củ, quả sau thu hoạch.

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp nghề.

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động nông thôn trong độ tuổi lao động, đủ sức khỏe, có trình độ từ tiểu học trở lên và có nhu cầu học nghề

**Số lượng mô đun đào tạo:** 5 mô đun.

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ sơ cấp nghề.

## I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

### 1. Kiến thức, kỹ năng và thái độ nghề nghiệp

#### - Kiến thức

+ Nêu được yêu cầu và cách chuẩn bị nhà xưởng; thiết bị, dụng cụ; hệ thống điện, nước; vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường để tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả;

+ Mô tả được một số phương pháp xử lý rau, củ, quả như: làm chín tiếp, xử lý tránh sẫm màu, xử lý bọc màng... và công nghệ bảo quản rau, củ, quả phổ biến: bảo quản mát, bảo quản lạnh....;

+ Mô tả được quy trình và cách tiếp nhận, xử lý, sơ chế và bảo quản rau, củ, quả đúng yêu cầu kỹ thuật;

+ Nêu được một số nguyên tắc đảm bảo an toàn thực phẩm, các mối nguy mất an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả;

+ Mô tả được các bước tiến hành khảo sát thị trường, xác định phương án tiêu thụ sản phẩm, quảng cáo sản phẩm, bán hàng, ký kết hợp đồng khi tổ chức tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả.

#### - Kỹ năng

+ Thực hiện kiểm tra và vệ sinh nhà xưởng, hệ thống cấp thoát nước, hệ thống thu gom chất thải, dụng cụ, thiết bị trong khu vực tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả;

+ Sử dụng, vận hành và bảo dưỡng được các dụng cụ, máy móc, thiết bị thông thường để thực hiện tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả;

+ Sử dụng vật liệu, hóa chất theo đúng yêu cầu kỹ thuật, đáp ứng nhu cầu trong sơ chế, bảo quản một số loại rau, củ, quả phổ biến;

+ Thực hiện được các thao tác tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả đúng trình tự và đạt yêu cầu kỹ thuật;

+ Phát hiện kịp thời các sự cố thông thường xảy ra trong quá trình tiếp nhận, sơ chế, bảo quản rau, củ, quả và tìm được biện pháp khắc phục;

+ Thực hiện được các hoạt động tổ chức tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả.

**- Thái độ**

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc sơ chế bảo quản rau, củ, quả sau thu hoạch;

+ Có lòng yêu nghề, có ý thức cao về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong sơ chế bảo quản thực phẩm;

+ Cần cù, siêng năng, cẩn thận, có tinh thần trách nhiệm cao, không ngại khó khăn, sẵn sàng giúp đỡ và chia sẻ kinh nghiệm với đồng nghiệp.

**2. Cơ hội việc làm**

Sau khi hoàn thành khóa học trình độ sơ cấp nghề, người học có khả năng tự tổ chức sản xuất kinh doanh sản phẩm rau, củ, quả hoặc tham gia làm việc tại hợp tác xã nông nghiệp, các nhà sơ chế, tàng trữ rau quả, các cơ sở kinh doanh rau củ quả, cơ sở sơ chế bảo quản rau củ quả ở 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: 03 tháng

- Thời gian học tập: 12 tuần

- Thời gian thực học: 440 giờ

- Thời gian kiểm tra hết mô đun, ôn và kiểm tra kết thúc khóa học: 40 giờ (trong đó ôn và kiểm tra kết thúc khóa học: 20 giờ).

**2. Phân bổ thời gian học tập tối thiểu**

- Thời gian học tập: 480 giờ

- Thời gian thực học các mô đun đào tạo nghề: 440 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 88 giờ

+ Thời gian học thực hành: 352 giờ.

**III. DANH MỤC MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN PHỐI THỜI GIAN HỌC TẬP**

Mã MĐ	Tên mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
MĐ01	Chuẩn bị điều kiện sơ chế bảo quản rau, củ, quả	96	20	68	8
MĐ02	Sơ chế và bảo quản rau	100	16	72	12
MĐ03	Sơ chế và bảo quản củ	92	16	68	8
MĐ04	Sơ chế và bảo quản quả	112	20	80	12

Mã MĐ	Tên mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
MĐ05	Tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả	60	16	36	8
<i>Ôn và kiểm tra kết thúc khóa học</i>		20			20
<b>Tổng cộng</b>		<b>480</b>	<b>88</b>	<b>324</b>	<b>68</b>

*Ghi chú:* \* Tổng thời gian kiểm tra (68 giờ) bao gồm: Số giờ kiểm tra định kỳ trong từng mô đun (28 giờ, được tính vào giờ thực hành); số giờ kiểm tra hết các mô đun (20 giờ) và số giờ ôn, kiểm tra kết thúc khóa học (40 giờ - 20 giờ = 20 giờ).

#### IV. CHƯƠNG TRÌNH VÀ GIÁO TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

(Nội dung chi tiết chương trình và giáo trình mô đun xem tại trang Web: <http://vvv.vutochuccanbo-bnn.gov.vn>)

#### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

##### 1. Hướng dẫn thực hiện các mô đun đào tạo nghề

Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề “Sơ chế bảo quản rau, củ, quả sau thu hoạch” dùng dạy nghề cho người lao động có nhu cầu học nghề. Khi người học học đủ các mô đun trong chương trình, tham dự và đạt kết quả trung bình trở lên tại kỳ kiểm tra kết thúc khóa học sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề.

Theo yêu cầu của người học, có thể dạy độc lập một hoặc một số mô đun trong chương trình và cấp giấy chứng nhận học nghề đã hoàn thành các mô đun đã học cho người học.

Chương trình dạy nghề “Sơ chế bảo quản rau, củ, quả sau thu hoạch” bao gồm 05 mô đun với các mục tiêu như sau:

- Mô đun 01: “Chuẩn bị điều kiện sơ chế, bảo quản rau, củ, quả” có thời gian học tập là 96 giờ, trong đó có 20 giờ lý thuyết, 68 giờ thực hành và 8 giờ kiểm tra. Nội dung mô đun trình bày về cách bố trí nhà xưởng; chuẩn bị kho bảo quản các loại rau, củ, quả; chuẩn bị dụng cụ, thiết bị, vật tư sơ chế bảo quản rau, củ, quả; vệ sinh nhà xưởng và vệ sinh cá nhân; đảm bảo an toàn thực phẩm trong sơ chế và bảo quản rau, củ, quả. Đồng thời mô đun cũng trình bày hệ thống các bài tập, bài thực hành cho từng bài dạy và bài thực hành khi kết thúc mô đun. Học xong mô đun này, học viên có được những kiến thức và kỹ năng về bố trí nhà xưởng phù hợp với điều kiện thực tế và đáp ứng quy định của nhà nước; bố trí và kiểm tra kho bảo quản rau, củ, quả; chuẩn bị nhà xưởng, các dụng cụ, thiết bị, vật tư; thực hiện được các bước trong quy trình vệ sinh nhà xưởng, vệ sinh cá nhân đối với người tham gia sơ chế và bảo quản nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm.

*Dus*



- Mô đun 02: “*Sơ chế và bảo quản rau*” là mô đun chuyên môn nghề, mang tính tích hợp giữa kiến thức và kỹ năng thực hành sơ chế và bảo quản rau có thời gian học tập là 100 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 72 giờ thực hành và 12 giờ kiểm tra. Nội dung mô đun trình bày đặc điểm về nguyên liệu; tiếp nhận rau; sơ chế, đóng gói và bảo quản rau. Đồng thời mô đun cũng trình bày hệ thống các bài tập, bài thực hành cho từng bài dạy và bài thực hành khi kết thúc mô đun. Học xong mô đun này, học viên có được những kiến thức cơ bản về rau và các bước tiến hành sơ chế, bảo quản rau. Đồng thời có những kỹ năng để thực hiện các bước trong quy trình sơ chế và bảo quản rau; phát hiện và xử lý một số sự cố thông thường trong quá trình bảo quản theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm rau sơ chế bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm.

- Mô đun 03 “*Sơ chế và bảo quản củ*” là mô đun chuyên môn nghề, mang tính tích hợp giữa kiến thức và kỹ năng thực hành sơ chế và bảo quản củ có thời gian học tập là 92 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 68 giờ thực hành và 8 giờ kiểm tra. Nội dung mô đun trình bày đặc điểm về nguyên liệu; cách tiến hành tiếp nhận củ; sơ chế, đóng gói và bảo quản củ. Đồng thời mô đun cũng trình bày hệ thống các bài tập, bài thực hành cho từng bài dạy và bài thực hành khi kết thúc mô đun. Học xong mô đun này, học viên có được những kiến thức cơ bản về củ và các bước tiến hành sơ chế, bảo quản củ. Đồng thời có những kỹ năng cơ bản để thực hiện được các bước trong quy trình sơ chế và bảo quản củ; phát hiện và xử lý một số sự cố thông thường trong quá trình bảo quản theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm củ sơ chế bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm.

- Mô đun 04: “*Sơ chế và bảo quản quả*” có thời gian học tập là 112 giờ, trong đó có 20 giờ lý thuyết, 80 giờ thực hành và 12 giờ kiểm tra. Nội dung mô đun trình bày đặc điểm về nguyên liệu quả; cách tiến hành tiếp nhận và phân loại quả; sơ chế quả; xử lý làm chín quả; chiếu xạ quả; đóng gói và bảo quản quả. Đồng thời mô đun cũng trình bày hệ thống các bài tập, bài thực hành cho từng bài dạy và bài thực hành khi kết thúc mô đun. Học xong mô đun này, học viên có được những kiến thức cơ bản về quả và các bước tiến hành sơ chế, bảo quản quả; thực hiện được các bước trong quy trình sơ chế và bảo quản quả; phát hiện và xử lý một số sự cố thông thường trong quá trình sơ chế bảo quản theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm quả sơ chế bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm.

- Mô đun 05 “*Tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả*” có thời gian học tập là 60 giờ, trong đó có 16 giờ lý thuyết, 36 giờ thực hành và 8 giờ kiểm tra. Đây là một mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành nhưng trọng tâm là thực hành. Mô đun này trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng cần thiết để thực hiện các công việc: khảo sát thị trường và xác định phương án tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả; quảng cáo sản phẩm rau, củ, quả; tổ chức bán hàng, chăm sóc và theo dõi khách hàng. Mô đun còn trình bày hệ thống các câu hỏi, bài tập/bài thực hành cho từng bài dạy, phương pháp đánh giá, tiêu chí đánh giá và cách thức đánh giá cho từng bài tập/bài thực hành. Sau khi học xong

mô đun Tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả, học viên có thể thực hiện các công việc cần thiết để tiêu thụ sản phẩm tại cơ sở sơ chế, bảo quản, kinh doanh rau, củ, quả và đưa ra các biện pháp đẩy mạnh hoạt động tiêu thụ sản phẩm rau, củ, quả.

Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: kiểm tra định kỳ trong từng mô đun, kiểm tra hết mô đun và kiểm tra kết thúc khóa học, được 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.

## 2. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc khóa học

TT	Nội dung kiểm tra	Hình thức kiểm tra	Thời gian kiểm tra
Kiến thức, kỹ năng nghề			
1	Kiến thức nghề	Vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 60 phút
2	Kỹ năng nghề	Bài thực hành kỹ năng nghề	Không quá 8 giờ

## 3. Các chú ý khác

Chương trình được xây dựng với những nội dung cơ bản của từng nhóm sản phẩm rau, củ, quả riêng biệt. Tùy theo đặc điểm của địa phương, nhu cầu của học viên, có thể lựa chọn các mô đun phù hợp để tổ chức giảng dạy.

Nên tổ chức lớp học tại địa phương, cơ sở sản xuất vào thời điểm có nguồn nguyên liệu rau, củ, quả dồi dào, chương trình xây dựng trong thời gian 3 tháng nhưng trong thực tế thời gian học tập nên bố trí trùng với thời điểm thu hoạch của từng loại rau, củ, quả để rèn kỹ năng nghề cho học viên qua sản xuất thực tiễn. Trong quá trình dạy nghề, có thể mời các chuyên gia, người có tay nghề cao tham gia giảng dạy, hướng dẫn, đánh giá người học; có thể kết hợp việc dạy nghề và đánh giá kết quả của người học với việc tổ chức cho người học trực tiếp tham gia sản xuất ra sản phẩm. Trong quá trình thực hiện chương trình nên bố trí cho học viên đi thăm quan các cơ sở sơ chế, bảo quản rau, củ, quả có uy tín, các cơ sở đã áp dụng thành công tiến bộ khoa học kỹ thuật, mô hình liên kết chuỗi sản xuất, kinh doanh rau, củ, quả tạo điều kiện cho học viên được học tập mô hình thực tiễn và thấy được hiệu quả thiết thực của nghề.

Có thể tổ chức lồng ghép với chương trình dạy nghề các hoạt động ngoại khóa liên quan đến chuyên môn và các hoạt động văn hóa, thể thao phù hợp với điều kiện của lớp học, hoạt động của cơ sở sản xuất và phong tục tập quán của địa phương.

*Dy*