

ỦY BAN NHÂN DÂN  
TỈNH BÌNH PHƯỚC

Số: 2781 /QĐ-UBND

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

Bình Phước, ngày 06 tháng 11 năm 2020

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Về việc phê duyệt Chương trình dạy nghề cho lao động nông thôn**

**CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH**

*Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015;*

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

*Xét đề nghị của Giám đốc Sở Lao động - Thương binh và Xã hội tại Tờ trình số 2027/TTr-SLĐTBXH ngày 29/10/2020.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt Chương trình đào tạo nghề thuộc Đề án đào tạo nghề cho lao động nông thôn đối với nghề Chế biến hạt điều (có Chương trình kèm theo).

**Điều 2.** Các ông (bà) Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Lao động - Thương binh và Xã hội; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này, kể từ ngày ký./.

**Nơi nhận:**

- CT, PCT UBND tỉnh;
- Như Điều 2;
- Các Sở: TC, KHĐT, GDDT;
- LĐVP; các Phòng;
- Lưu: VT(qđ82-20,05/11;06/11).

KT.CHỦ TỊCH//  
PHÓ CHỦ TỊCH



*Trần Tuyệt Minh*

**CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ**  
**Chế biến hạt điều**

(Kèm theo Quyết định số: 2781/QĐ-UBND ngày 06/11/2020 của UBND tỉnh)

**CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ**

**Tên nghề:** Chế biến hạt điều

**Trình độ đào tạo:** dạy nghề thường xuyên dưới 3 tháng

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động nông thôn trong độ tuổi lao động, đủ sức khỏe, có nhu cầu tham gia học nghề.

**Số lượng mô đun đào tạo:** 04 mô đun

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

**I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**

**1. Kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề nghiệp**

a) **Kiến thức:**

+ Hiểu được nguyên liệu hạt điều, sản xuất hạt điều, thành phần cấu tạo hạt điều.

+ Hiểu được quy trình chế biến hạt điều: xử lý nguyên liệu điều sau thu hoạch, phân cỡ sơ bộ, làm sạch nguyên liệu, quá trình ẩm hóa, xử lý nhiệt.

+ Xử lý hạt điều bằng hơi nước (phương pháp hấp).

+ Kỹ thuật cắt, bóc tách hạt điều.

+ Kỹ thuật Sàng – bao gói – hút chân không

+ Khâu “dò kim loại”:

+ Khâu “đóng thùng – ghi nhãn

+ Kỹ thuật xử lý phế phẩm và chất thải.

+ Phân cấp hạng sản phẩm; đóng gói sản phẩm

+ Kỹ thuật chế biến dầu vỏ hạt điều.

+ Hiểu được giá trị dinh dưỡng hạt điều.

+ Một số sản phẩm từ quả điều.

+ Thực hiện các thao tác an toàn lao động, nội quy trong đơn vị, phòng cháy, chữa cháy.

b) **Kỹ năng:**

- Thực hiện tốt các khâu xử lý nguyên liệu thô, quy trình xử lý các khâu trong sản xuất, xử lý phê phẩm và chất thải như:
  - + Xử lý hạt điều bằng hơi nước (phương pháp hấp).
  - + Kỹ thuật cắt, bóc tách hạt điều.
  - + Kỹ thuật Sàng – bao gói – hút chân không
  - + Khâu “dò kim loại”:
  - + Khâu “đóng thùng – ghi nhãn
  - + Phân cấp hạng sản phẩm; đóng gói sản phẩm
  - + Kỹ thuật chế biến dầu vỏ hạt điều.
  - + Hiểu được giá trị dinh dưỡng hạt điều.
  - + Một số sản phẩm từ quả điều.
  - + Sử dụng được các dụng cụ, trang thiết bị, máy móc.
- Thực hiện các thao tác an toàn lao động, nội quy trong đơn vị.
- Thực hiện thuần thực các biện pháp phòng cháy chữa cháy.
- c) Thái độ:
  - + Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy móc, bảo vệ môi trường và sức khỏe trong quá trình thực hiện nhiệm vụ.
  - + Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp.

## **2. Cơ hội việc làm:**

Người làm nghề Kỹ thuật chế biến hạt điều được làm việc tại các công ty, xí nghiệp, hộ gia đình, các chương trình, dự án có liên quan về sản xuất chế biến hạt điều.

## **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: 1,5 tháng
- Thời gian học tập: 6 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 240 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi tốt nghiệp: 16 giờ (Trong đó kiểm tra cuối khóa: 6 giờ).

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

Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 240 giờ

Thời gian học lý thuyết: 84 giờ; Thời gian học thực hành: 156 giờ, kiểm tra: 6 giờ.

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

| Mã<br>MH,<br>MĐ  | Tên môn học, mô đun   | Thời gian đào tạo (giờ) |              |              |                 |
|------------------|---|-------------------------|--------------|--------------|-----------------|
|                  |   | Tổng<br>số              | Trong đó     |              |                 |
|                  |   |                         | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành | Kiểm<br>tra (*) |
| MĐ01             | An toàn kỹ thuật lao động, vệ sinh lao động, phòng cháy chữa cháy | 8                       | 4            | 4            |                 |
| MĐ02             | An toàn vệ sinh thực phẩm   | 8                       | 6            | 2            |                 |
| MĐ03             | Kỹ thuật chế biến hạt điều  | 202                     | 60           | 132          | 10              |
| MĐ04             | Khởi nghiệp kinh doanh  | 16                      | 12           | 4            |                 |
|                  | Kiểm tra cuối khóa  | 6                       | 2            | 4            | 6               |
| <b>Tổng cộng</b> |   | <b>240</b>              | <b>84</b>    | <b>146</b>   | <b>10</b>       |

\* 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 mô đun kèm theo)

#### V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ

##### 1. Hướng dẫn sử dụng các môn học, mô đun đào tạo nghề.

- Các môn đun cơ sở được giảng dạy trước, làm nền tảng cho các mô đun đào tạo nghề.
- Các mô đun đào tạo nghề có thể tổ chức học song song hoặc học theo trình tự.
  - Khi người học có nhu cầu học một mô đun nào thì tổ chức đào tạo mô đun đó. Các mô đun khác được tổ chức học khi người học có nhu cầu tiếp theo.

##### 2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp hoặc thi kết thúc khoá học.

| Số<br>TT | Môn thi   | Hình<br>thức thi        | Thời gian thi  |
|----------|---|-------------------------|--|
| 1        | Kiến thức, kỹ năng nghề                               |                         |  |
|          | - Lý thuyết nghề                                      | Viết                    | Không quá 30 phút  |
|          |   | Vấn đáp                 | Chuẩn bị không quá: 20 phút;<br>Trả lời không quá: 10 phút |
|          |   | Trắc<br>nghiệm          | Không quá: 30 phút   |
|          | - Thực hành nghề                                      | Bài thi<br>thực hành    | Không quá 03 giờ   |
| 2        | *Mô đun tốt nghiệp (tích hợp lý thuyết với thực hành) | Bài thi lý<br>thuyết và | Không quá 04 giờ   |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
|  |  | thực hành |  |
|--|--|-----------|--|

### **3. Chú ý khác.**

Để học viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, cơ sở dạy nghề có thể bố trí tham quan công ty, xí nghiệp. Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khoá./.

**MÔ ĐUN 01**  
**AN TOÀN LAO ĐỘNG, VỆ SINH LAO ĐỘNG,**  
**PHÒNG CHÁY CHỮA CHÁY**

Mã số mô đun: MĐ01

Thời gian mô đun: 8 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 4 giờ)

**I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:**

- Vị trí mô đun: Mô đun được bố trí ngay sau khi học viên bắt đầu nhập học.

- Tính chất mô đun: Là mô đun cơ sở.

**II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:**

Sau khi học xong mô đun này người học có khả năng:

- Kiến thức:

+ Nắm vững mục đích, nhiệm vụ của công tác bảo hộ lao động và vệ sinh lao động để loại trừ các yếu tố nguy hiểm có hại trong sản xuất và lao động.

+ Ngăn ngừa tai nạn lao động, bệnh nghề nghiệp.

+ Nắm vững hệ thống luật pháp, chế độ chính sách về an toàn lao động và bảo hộ lao động.

- Kỹ năng:

Thực hiện được các kỹ năng về bảo hộ lao động, phòng ngừa tai nạn lao động, phòng cháy chữa cháy.

- Thái độ:

Có ý thức học hỏi, vận dụng sáng tạo nghiêm túc cẩn thận trong công việc.

**III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:**

**1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:**

| Số TT | Tên các bài trong mô đun  | Thời gian |           |           |          |
|-------|---|-----------|-----------|-----------|----------|
|       |   | Tổng số   | Lý thuyết | Thực hành | Kiểm tra |
| 1     | Mục đích, nhiệm vụ của công tác bảo hộ lao động, vệ sinh lao động | 3         | 2         | 1         |          |
| 2     | Kỹ thuật phòng cháy, chữa cháy                                    | 5         | 2         | 3         |          |
| 3     | <b>Tổng cộng</b>  | <b>8</b>  | <b>4</b>  | <b>4</b>  |          |

Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính bằng giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1. Mục đích, nhiệm vụ của công tác bảo hộ lao động

#### 1. Mục tiêu:

- Giúp học viên nắm được mục đích của bảo hộ lao động
- Nhiệm vụ về xã hội, kinh tế, chính trị
- Các tính chất của bảo hộ lao động
- Nội dung cơ bản của bảo hộ lao động

### Bài 2. Công tác phòng cháy chữa cháy trong đơn vị, nhà máy

#### 1. Mục tiêu:

- + Nắm vững nội quy, quy chế trong công ty.
- + Thực hiện thành thạo các kỹ năng phòng cháy chữa cháy
- + Có ý thức học tập, vận dụng sáng tạo nghiêm túc cẩn thận trong công việc.
- + Có tác phong công nghiệp.

## MÔ ĐUN 02

### AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Mã số mô đun: MĐ02

Thời gian mô đun: 8 giờ

(Lý thuyết: 6 giờ; Thực hành: 2 giờ)

#### **I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:**

- Vị trí mô đun: Mô đun được bố trí ngay sau mô đun 01.
- Tính chất mô đun: Là mô đun cơ sở.

#### **II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:**

Sau khi học xong mô đun này người học có khả năng:

- Kiến thức:
  - + Nắm bắt kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm, tình trạng hiện nay.
  - + Các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Kỹ năng:
  - + Thực hiện thành thạo các kỹ năng về vệ sinh an toàn thực phẩm
  - + Thực hiện các kỹ năng vệ sinh trong chế biến hạt điều.
- Thái độ:
  - + Có ý thức học tập, vận dụng sáng tạo nghiêm túc cẩn thận trong công việc.
  - + Có tác phong công nghiệp.

#### **III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:**

##### **1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:**

| Số TT | Tên các bài trong mô đun  | Thời gian |           |           |          |
|-------|---|-----------|-----------|-----------|----------|
|       |   | Tổng số   | Lý thuyết | Thực hành | Kiểm tra |
| 1     | An toàn vệ sinh thực phẩm.  | 2         | 2         | 0         |          |
| 2     | Các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm                                   | 3         | 2         | 1         |          |
| 3     | Vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường đối với các cơ sở gia công, chế biến hạt điều | 3         | 2         | 1         |          |
|       | <b>Cộng</b>   | <b>8</b>  | <b>6</b>  | <b>2</b>  |          |

Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính bằng giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1: An toàn vệ sinh thực phẩm

#### Mục tiêu:

- Hiểu được khái niệm an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Luật an toàn thực phẩm;
- Các nguyên liệu dán tiếp gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm và cách phòng ngừa.

### Bài 2: Các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm

#### Mục tiêu:

- Giúp học viên nắm bắt được nguyên nhân cụ thể gây ra mất an toàn thực phẩm:
  - + Các hóa chất không được phép sử dụng;
  - + Các hóa chất được phép dùng nhưng dùng quá liều lượng;
  - + Dư lượng thuốc trừ sâu;
  - + Chất độc tự nhiên;
  - + Chất độc tự sinh ra trong quá trình bảo quản thực phẩm.

### Bài 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường đối với các cơ sở gia công, chế biến hạt điều

#### Mục tiêu:

- Học viên nắm được các khái niệm, phạm vi và đối tượng áp dụng trong vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở gia công, chế biến hạt điều.
  - Hiểu các quy định đối với các cơ sở gia công, chế biến hạt điều: địa điểm, diện tích, thiết kế, bố trí nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ; hệ thống chiếu sáng; cấp nước, cấp điện, môi trường.

## **MÔ ĐUN 03** **KỸ THUẬT CHẾ BIẾN HẠT ĐIỀU**

Mã số mô đun: MĐ 04

Thời gian mô đun: 202 giờ

(Lý thuyết: 60 giờ; Thực hành: 142 giờ)

### **I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:**

- Tính chất mô đun: Là mô đun rất quan trọng trong chương trình kỹ thuật chế biến hạt điều. Là mô đun đào tạo tay nghề cho người lao động.

### **II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:**

a) Sau khi học xong mô đun này người học có khả năng:

- Kiến thức:

+ Hiểu được nguyên liệu hạt điều, sản xuất hạt điều, thành phần cấu tạo hạt điều.

+ Hiểu được quy trình chế biến hạt điều: xử lý nguyên liệu điều sau thu hoạch, phân cỡ sơ bộ, làm sạch nguyên liệu, quá trình ẩm hóa, xử lý nhiệt.

+ Xử lý hạt điều bằng hơi nước (phương pháp hấp).

+ Kỹ thuật cắt, bóc tách hạt điều;

+ Kỹ thuật Sàng – bao gói – hút chân không

+ Khâu “đóng thùng – ghi nhãn

+ Kỹ thuật xử lý phế phẩm và chất thải.

+ Kỹ thuật chế biến dầu vỏ hạt điều.

+ Hiểu được giá trị dinh dưỡng hạt điều.

+ Một số sản phẩm từ quả điều.

+ Thực hiện các thao tác an toàn lao động, nội quy trong đơn vị, phòng cháy, chữa cháy.

b) Kỹ năng:

- Thực hiện tốt các khâu xử lý nguyên liệu thô, quy trình xử lý các khâu trong sản xuất, xử lý phế phẩm và chất thải như:

+ Xử lý hạt điều bằng hơi nước (phương pháp hấp).

+ Kỹ thuật cắt, bóc tách hạt điều.

+ Kỹ thuật Sàng – bao gói – hút chân không;

+ Khâu “đóng thùng – ghi nhãn

+ Phân cấp hạng sản phẩm; đóng gói sản phẩm

+ Kỹ thuật chế biến dầu vỏ hạt điều.

+ Hiểu được giá trị dinh dưỡng hạt điều.

+ Một số sản phẩm từ quả điều.

+ Sử dụng được các dụng cụ, trang thiết bị, máy móc.

- Thái độ:

+ Có ý thức học tập, vận dụng sáng tạo nghiêm túc, cẩn thận trong công việc.

+ Có tác phong công nghiệp.

### **III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:**

#### **1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:**

| Số TT | Tên các bài trong mô đun/Môn học                     | Thời gian  |           |            |           |
|-------|--|------------|-----------|------------|-----------|
|       |  | Tổng số    | Lý thuyết | Thực hành  | Kiểm tra  |
| 1     | Sản xuất hạt điều                                    | 11         | 3         | 8          |           |
| 2     | Kỹ thuật xử lý hạt điều ngay sau thu hoạch           | 14         | 6         | 8          |           |
| 3     | Thành phần cấu tạo hạt điều và các hệ thống chế biến | 11         | 3         | 8          |           |
| 4     | Kỹ thuật chế biến hạt điều                           | 116        | 30        | 76         | 10        |
| 5     | Chế biến dầu vỏ hạt điều                             | 22         | 6         | 16         |           |
| 6     | Giá trị dinh dưỡng hạt điều                          | 14         | 6         | 8          |           |
| 7     | Chế biến trái điều                                   | 14         | 6         | 8          |           |
|       | <b>TỔNG CỘNG</b>                                     | <b>202</b> | <b>60</b> | <b>132</b> | <b>10</b> |

Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính bằng giờ thực hành.

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Bài 1: Sản xuất hạt điều**

#### **Mục tiêu:**

- Giúp học viên hiểu được nguồn gốc, xuất xứ của quả điều;
- Hiểu được các yếu tố của chất lượng hạt điều đưa vào chế biến.
- Nắm vững thành phần cấu tạo của hạt điều: vỏ; dầu hạt điều; vỏ lụa; nhân điều.

### **Bài 2: Kỹ thuật xử lý hạt điều ngay sau thu hoạch**

#### **Mục tiêu:**

- Giúp học viên nắm vững bước cơ bản về xử lý hạt điều sau thu hoạch như:

- + Kỹ thuật phơi khô hạt điều;
- + Kỹ thuật xác định độ ẩm của hạt;
- + Loại bỏ tạp chất, các hạt non và hạt hư hỏng;
- + Xử lý vi sinh vật;
- + Kết cấu kho bảo quản hạt điều;
- + Kỹ thuật xử lý các trường hợp bất thường xảy ra trong kho bảo quản hạt điều;

### **Bài 3 Thành phần cấu tạo hạt điều và các hệ thống chế biến**

#### **\* Mục tiêu:**

- Giúp học viên nắm vững các kiến thức như:
- + Thành phần và cấu tạo hạt điều;
- + Cấu tạo vỏ hạt điều;
- + Xử lý hạt điều trước khi tách vỏ;
- + Hệ thống chế biến thủ công ở Ấn Độ;
- + Hệ thống chế biến cơ giới của Oltremare (Italia);
- + Hệ thống chế biến "Shocking system" của Sturtevant Fletcher (nước Anh);

### **Bài 4 : Kỹ thuật chế biến hạt điều**

#### **\* Mục tiêu :**

- Môn học rất quan trọng giúp học viên hiểu và thực hành được các kỹ năng nghề. Các nội dung chính như sau :
  - Sơ đồ chế biến hạt điều tổng quát ;
  - Phân loại sơ bộ và rửa sạch đất cát ;

- Âm hóa : kỹ thuật tưới nước ; ngâm nước ; kết hợp vừa ngâm vừa tưới ; luộc hạt trong nước sôi ;
  - Xử lý hạt điều trước khi cắt tách vỏ:
    - + Kỹ thuật xử lý nhiệt: Rang chảo hở; Rang thùng trụ quay; Rang trong chính dầu vỏ.
    - + Kỹ thuật chao dầu; vai trò của tăng âm
    - + Kinh nghiệm xử lý một số tình huống : hạt thừa âm; thiếu âm;
    - + Kỹ thuật của việc thay thế dầu vỏ bằng Glycerin ;
    - + Kỹ thuật sử dụng thiết bị chao dầu ;
    - + Kỹ thuật xử lý hơi nước bão hòa hay là phương pháp hấp.
    - + Quy trình vận hành và ưu điểm của phương pháp hấp so với chao dầu;
    - + Xử lý hạt điều trước khi cắt tách vỏ bằng phương pháp hấp sấy;
    - + Kỹ thuật phân cỡ chính xác – cắt tách vỏ ;
    - + Bóc vỏ thùng dụng cụ thủ công đơn giản ;
    - + Tách vỏ dùng dụng cụ cơ khí kết hợp thủ công ;
    - + Bóc vỏ hạt điều bằng máy ;
    - + Kỹ thuật sấy nhân điều ;
    - + Kỹ thuật bóc vỏ lụa: Bóc vỏ lụa thủ công và bằng máy ;
    - + Quy trình bóc vỏ lụa trên máy bóc vỏ lụa kiểu Komby 150
    - + Kỹ thuật phân cấp hạng sản phẩm
    - + Kỹ thuật đóng gói và bảo quản sản phẩm ;

## Bài 5 Kỹ thuật chế biến dầu vỏ hạt điều

### \* Mục tiêu :

- Giúp cho học viên nắm vững các kỹ thuật và thực hành thành thạo các quy trình như sau :
  - + Hiểu được khái niệm dầu vỏ hạt điều (Cashew Nut Shell Liquid viết tắt là CNSL) ;
  - + Nắm vững quy trình cải tiến để nâng cao hiệu suất thu hồi dầu vỏ hạt, đồng thời làm tốt hơn quá trình chao hạt ;
  - + Quy trình kỹ thuật sản xuất CNSL từ vỏ hạt điều hấp ;
  - + Tính chất và tính năng sử dụng đa năng của CNSL.

## Bài 6 : Giá trị dinh dưỡng của hạt điều

### \* Mục tiêu :

- Giúp học viên nắm vững các thành phần dinh dưỡng quan trọng của hạt điều như Protein ; chất béo tốt ; Carbon hydra ; chất xơ ; các vitamin ; các chất khoáng....
  - Các tỷ lệ chất đạm trong hạt điều
  - Các tỷ lệ chất béo trong hạt điều
  - Một số sản phẩm có giá trị dinh dưỡng cao như : nhân điều rang muối ; sản xuất bánh kẹo, socola....
    - Cách chế biến nhân điều rang muối.
    - Cách chế biến nhân điều tẩm mật ong.

## Bài 7 : Kỹ thuật chế biến trái điều

### \* Mục tiêu :

- Giúp học viên hiểu được sản lượng, giá trị, chỉ số của trái điều
- Kỹ thuật chế biến trái điều thành một số sản phẩm như :
  - + Cajuina : Một loại nước uống không cồn, được sản xuất từ dịch ép trái điều lọc trong và thanh trùng ;
  - + Cajuuvita : Một loại đồ uống được sản xuất từ dịch ép trái điều có bổ sung thêm sinh tố ;
  - + Cậu Aperativo : Một loại đồ uống sản xuất từ dịch ép trái điều pha trộn với rượu mía ;
    - + Sản phẩm kẹo và mít trái điều ;
    - + Trái điều đóng hộp ;
    - + Giấm trái điều ;
    - + Chế biến rượu vang điều ;

## **MÔ ĐUN 04** **KHỞI NGHIỆP KINH DOANH**

Mã số mô đun: MĐ04

Thời gian mô đun: 16 giờ

(Lý thuyết: 12 giờ; Thực hành: 4 giờ)

### **I. Giới thiệu mô đun**

Mô đun *Khởi nghiệp kinh doanh* trình bày các nội dung về xây dựng ý tưởng kinh doanh và lập kế hoạch kinh doanh.

Sau khi học xong mô đun *Khởi nghiệp kinh doanh*, học viên có thể đánh giá được năng lực bản thân họ có thích hợp để có thể khởi sự một doanh nghiệp, đánh giá tính hiện thực của ý tưởng kinh doanh và đánh giá được tình hình tài chính của bản thân và gia đình để quyết định có thể khởi sự một doanh nghiệp.

### **II. Mục tiêu**

- Xác định được năng lực bản thân khi tham gia khởi nghiệp kinh doanh;
- Nhận diện được những cơ hội cũng như những thách thức khi tiến hành kinh doanh;
- Đưa ra các quyết định kinh doanh thích hợp.
- Kỹ năng:
  - + Thực hiện các kỹ năng trong hoạt động kinh doanh.
  - Thái độ:
    - + Có ý thức học tập, vận dụng sáng tạo nghiêm túc, cẩn thận trong công việc.
    - + Có tác phong công nghiệp, giúp đỡ đồng nghiệp.

#### **\* Bảng phân bổ thời gian:**

| Số TT | Tên các bài trong mô đun            | Thời gian |           |           |          |
|-------|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
|       |                                     | Tổng số   | Lý thuyết | Thực hành | Kiểm tra |
| 1     | Khái quát về khởi nghiệp kinh doanh | 1         | 1         | 0         |          |
| 2     | Chọn lựa ý tưởng kinh doanh         | 3         | 2         | 1         |          |
| 3     | Tiếp thị sản phẩm                   | 3         | 2         | 1         |          |

|   |   |    |    |   |  |
|---|---|----|----|---|--|
| 4 | Tổ chức kinh doanh                          | 4  | 4  | 0 |  |
| 5 | Huy động vốn cho hoạt động kinh doanh       | 3  | 2  | 1 |  |
| 6 | Hoàn thiện và trình bày kế hoạch kinh doanh | 2  | 1  | 1 |  |
|   | Tổng cộng                                   | 16 | 12 | 4 |  |

Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính bằng giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1: Khái quát về khởi nghiệp kinh doanh

#### Mục tiêu

- Xác định được năng lực bản thân khi tham gia khởi nghiệp kinh doanh;
- Nêu loại bỏ các phần khác nhau về phương tiện, phương thức, kết quả cụ thể của hoạt động kinh doanh thì có thể hiểu: kinh doanh là các hoạt động kinh tế nhằm mục tiêu sinh lời của các chủ thể kinh doanh trên thị trường
- Nhận diện được những cơ hội cũng như những thách thức khi tiến hành kinh doanh;
- Đưa ra các quyết định kinh doanh thích hợp.

### Bài 2: Chọn ý tưởng kinh doanh

#### Mục tiêu

- Chọn được một ý tưởng kinh doanh tốt;
- Xác định được các loại hình kinh doanh có thể tham gia;
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến kinh doanh;
- Xây dựng được ý tưởng kinh doanh, thử nghiệm ý tưởng và phát triển ý tưởng thành kế hoạch kinh doanh thực sự.

### Bài 3: Tiếp thị sản phẩm

#### Mục tiêu

- Xác định được các nhóm khách hàng;
- Xác định được thời điểm khách hàng mua sản phẩm;
- Xác định được quy mô thị trường trong tương lai;

- Xác định được các đối thủ cạnh tranh;
- Xác định được các đặc tính của đối thủ cạnh tranh và sản phẩm mà họ cung cấp cho thị trường;
- Xác định được những sản phẩm có thể cung ứng cho thị trường;
- Xác định được mức chi phí, giá cả có thể định cho sản phẩm;
- Xác định được địa điểm phân phối;
- Xác định được các phương thức phân phối, xúc tiến.

## Bài 4: Tổ chức kinh doanh

### Mục tiêu

- Ước tính được khối lượng hàng bán ra trong tương lai;
- Xây dựng được công việc, nêu được những kỹ năng và kinh nghiệm cần thiết để thực hiện công việc;
- Xây dựng được cơ cấu tổ chức cho doanh nghiệp;
- Lựa chọn được hình thức pháp lý cho việc kinh doanh, đăng ký kinh doanh;
- Xác định được địa điểm kho và vận chuyển nguyên vật liệu;
- Xác định được nơi làm việc;
- Xác định được các dụng cụ cần thiết đối với hoạt động kinh doanh;
- Xác định được các trách nhiệm pháp lý cần thiết đối với người lao động.

## Bài 5: Huy động vốn kinh doanh

### Mục tiêu

- Xác định các nguồn vốn đầu tư vào tài sản cố định;
- Xác định được các nguồn vốn đầu tư vào tài sản lưu động;
- Xác định được các hình thức khấu hao;
- Xác định được các phương pháp định giá;
- Xác định được giá bán;
- Ước tính được doanh thu của từng mặt hàng của cơ sở kinh doanh;
- Lập được kế hoạch doanh thu;
- Lập được kế hoạch chi phí;
- Xác định được lợi nhuận.

## Bài 6: Hoàn thiện và trình bày ý tưởng kinh doanh

### Mục tiêu

- Xây dựng và trình bày kế hoạch kinh doanh với các nội dung sau:
- Môi trường kinh doanh;
- Ý tưởng kinh doanh;
- Các miêu tả về khách hàng, đối thủ cạnh tranh, kế hoạch tiếp thị;
- Bảng tính toán chi phí sản xuất;
- Nguồn vốn đầu tư;
- Bảng kế hoạch tài chính;
- Hình thức kinh doanh;
- Hoàn thiện kế hoạch kinh doanh của mình
- Lập được kế hoạch lợu chuyền tiền mặt./.

