

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN **THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TRÀ, CÀ PHÊ, CA CAO**

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao

Tên học phần (tiếng Anh): Practice of Tea, Coffee and Cocoa Processing Technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101004891

Mã tự quản: 05201029

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Tự chọn

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 15 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Hóa sinh học thực phẩm (0101001968); Vi sinh vật học thực phẩm (0101102017); Công nghệ chế biến thực phẩm (0101100873)

– Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Lê Doãn Dũng	dungld@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	TS. Châu Ngọc Mai	maicn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	TS. Nguyễn Bảo Toàn	toannb@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Nguyễn Hoàng Anh	anhnh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Đỗ Vĩnh Long	longdv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Đào Thị Tuyết Mai	maidtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9.	ThS. Đặng Thị Yến	yendt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao” thuộc khối kiến thức chuyên ngành tự chọn. Học phần này trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng

triển khai thực hiện sản xuất và kiểm soát chất lượng trên các quy trình chế biến trà đóng chai, cà phê nhân rang, cà phê bột và sô cô la.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.1	CLO1	Thực hiện thuần thực kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan, hóa lý của sản phẩm trà, cà phê, ca cao	P3
PLO3.3	CLO2	Thực hiện thuần thực kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm trong quy trình công nghệ sản xuất trà, cà phê, ca cao	P3
PLO5	CLO3	Đáp ứng trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong quá trình triển khai các bước của quy trình công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	A4
PLO6	CLO4	Thực hiện thuần thực kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau.	P4

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Sản xuất trà đóng chai	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	10	5
2.	Sản xuất cà phê bột		0	10	5
3.	Sản xuất sô cô la		0	10	5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Sản xuất trà đóng chai

- 1.1. Mục tiêu bài thực hành
- 1.2. Chuẩn bị
- 1.3. Nội dung thực hành
- 1.4. Tổng hợp số liệu, tính toán kết quả thực hành
- 1.5. Đánh giá sản phẩm
- 1.6. Đề xuất, cải tiến

1.7. Thực hiện cải tiến

Bài 2. Sản xuất cà phê bột

2.1. Mục tiêu bài thực hành

2.2. Chuẩn bị

2.3. Nội dung thực hành

2.4. Tổng hợp số liệu, tính toán kết quả thực hành

2.5. Đánh giá sản phẩm

2.6. Đề xuất, cải tiến

2.7. Thực hiện cải tiến

Bài 3. Sản xuất sô cô la

3.1. Mục tiêu bài thực hành

3.2. Chuẩn bị

3.3. Nội dung thực hành

3.4. Tổng hợp số liệu, tính toán kết quả thực hành

3.5. Đánh giá sản phẩm

3.6. Đề xuất, cải tiến

3.7. Thực hiện cải tiến

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO 1, CLO2, CLO3	CLO4	
Diễn trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ		X		
Trực quan (Thao tác mẫu)	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ và ghi nhớ		X		
Tổ chức luyện tập	Thực hiện các bước tiến hành để tạo sản phẩm		X	X	
Vấn đáp	Vấn đáp		X		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Chuẩn bị	Đầu buổi học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	20	Theo thang đánh giá bài thực hành
Ý thức kỷ luật và an toàn vệ sinh	Suốt quá trình học	CLO3	15	Theo thang đánh giá bài thực hành
Thời gian, thao tác tiến hành thí nghiệm	Suốt quá trình học	CLO1, CLO4	30	Theo thang đánh giá bài thực hành
Báo cáo kết quả, sản phẩm	Cuối buổi và sau khi hết thúc buổi học	CLO2	35	Theo thang đánh giá bài thực hành

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, *Bài giảng thực hành Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2020

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Thị Cúc (chủ biên), *Công nghệ chế biến trà cà phê ca cao*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, 2012.

[2] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại Học Khoa học tự nhiên TP. Hồ Chí Minh, 2009.

[3] Himadri Panda, *Manufacturing of Tea, Tea Processing, Blending, Chemical Composition, Nutritional Value, Medicinal Uses with Packaging Technology*, Engineers India Research Institute, 2019.

[4] Britta Folmer, *The Craft and Science of Coffee*, Academic Press, 2016.

[5] Lucas Louzada Pereira, Taís Rizzo Moreira, *Quality Determinants In Coffee Production*, Springer Cham, 2021.

[6] Emmanuel Ohene Afoakwa, *Chocolate Science and Technology*, Wiley Blackwell, 2016.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;

- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và mạng internet để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;
- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Đặng Thị Yến

Hoàng Thị Trúc Quỳnh