



# TÊN MÔN HỌC: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÀ PHÊ, CACAO

Tên tiếng Anh: COFFEE, COCOA PROCESSING TECHNOLOGY



Số tín chỉ: 2: 1,5 lý thuyết; 0,5 thực hành

## KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CDR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
K1	Vận dụng thực trạng sản xuất cà phê, ca cao trên thế giới và Việt Nam; Đặc điểm của các giống trong sản xuất cà phê, ca cao.	CDR3, CDR4
K2	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến đến chất lượng cà phê nhân thành phẩm.	CDR3, CDR4, CDR5
K3	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến đến chất lượng cà phê rang xay.	CDR3, CDR4, CDR5
K4	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến đến chất lượng hạt ca cao sơ chế.	CDR3, CDR4, CDR5
K5	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến bột ca cao và chocolate.	CDR3, CDR4, CDR5
<b>Kỹ năng</b>		
K6	Đánh giá chất lượng cà phê nhân, cà phê rang xay thành phẩm một cách thành thạo	CDR11
K7	Kiểm soát tốt chất lượng cà phê, ca cao thành phẩm và đề xuất các giải pháp kỹ thuật để nâng cao chất lượng.	CDR13
K8	Làm việc nhóm để giải quyết vấn đề, viết và trình bày các báo cáo của nhóm đạt hiệu quả.	CDR6

## NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Giới thiệu chung

Chương 2: Nguyên liệu trong chế biến cà phê, cacao

Chương 3: Công nghệ chế biến cà phê

Chương 4: Công nghệ chế biến cacao

Học phần gồm 3 bài thực hành:

- Đánh giá chất lượng cà phê nhân
- Rang xay cà phê
- Đánh giá chất lượng cảm quan cà phê bột

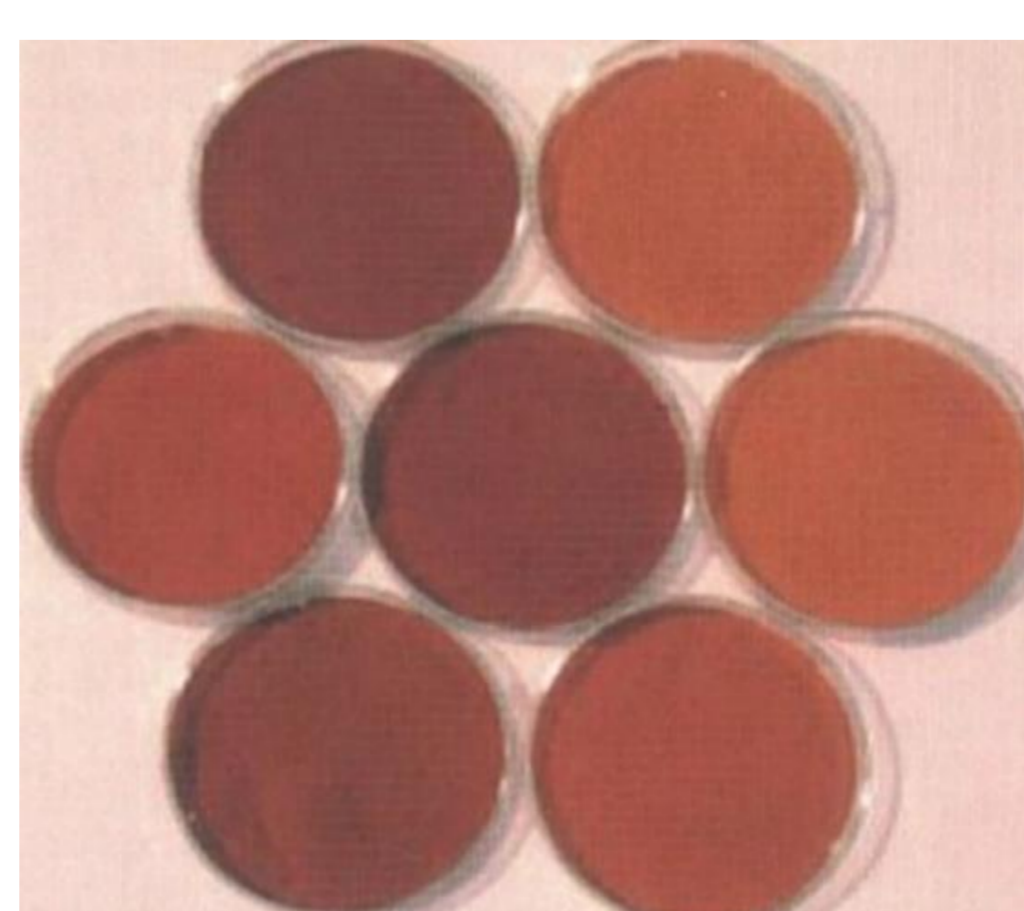
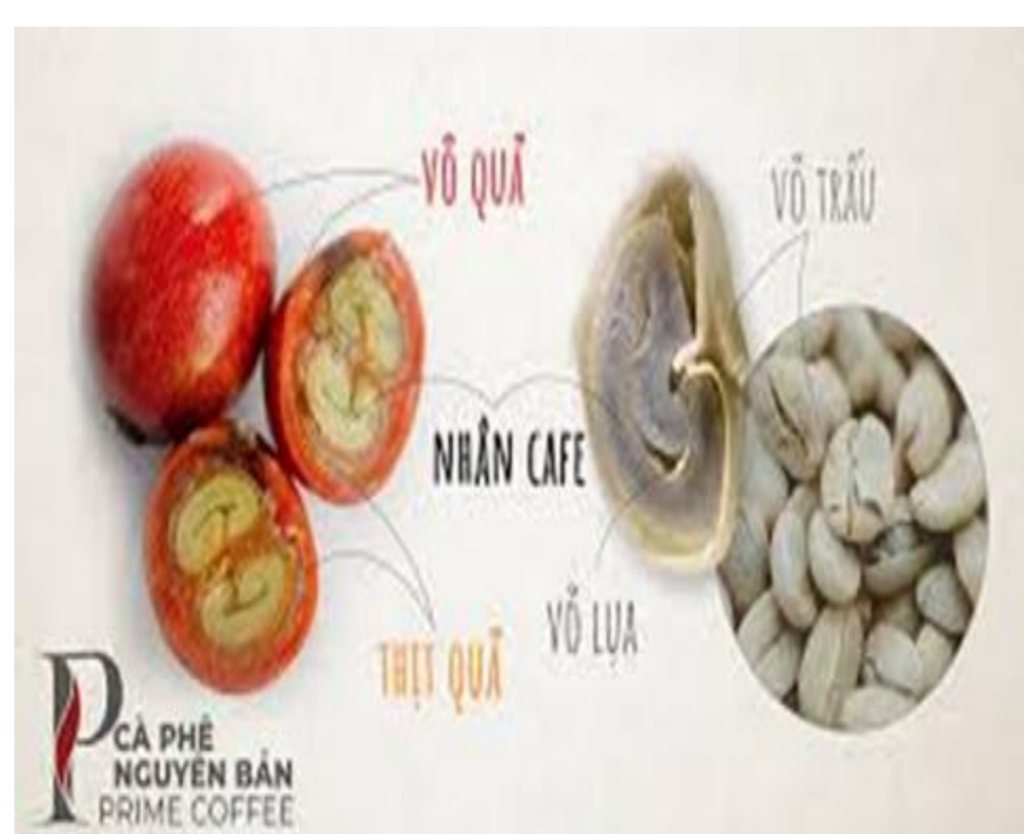
## PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận, thuyết trình nhóm
- Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành



## NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.



## ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình: 40%: Thuyết trình nhóm - 10%, Đánh giá thực hành - 30%.
- Đánh giá cuối kỳ 60%: trắc nghiệm và tự luận

## GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

GV phụ trách: TS. Giang Trung Khoa (0983398416, [gkhoa@vnua.edu.vn](mailto:gkhoa@vnua.edu.vn))

GV giảng dạy: TS. Trần Thị Thu Hằng (0973310476, [hangtran.foodsci@gmail.com](mailto:hangtran.foodsci@gmail.com))