

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Trình bày được yêu cầu kỹ thuật của nguyên liệu, quy trình và thông số công nghệ, chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm; mô tả được cấu tạo, nguyên lý hoạt động và phương pháp vận hành các thiết bị; liệt kê và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trong quy trình công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao.	ELO 2
G2	G2.1	Tính toán cân bằng vật chất trong quy trình công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong dây chuyền chế biến trà, cà phê, ca cao, đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm trà, cà phê, ca cao.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ trà, cà phê, ca cao.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Công nghệ chế biến trà	36	12	0	24
2.	Công nghệ chế biến cà phê	30	10	0	20
3.	Công nghệ chế biến ca cao	24	8	0	16
Tổng		90	30	0	60