

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
GHI TÊN ĐƠN VỊ CHỦ QUẢN MÔN HỌC

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 1, năm học 2024-2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao		
Mã học phần:	241_71FTEC40103_01	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:			
Hình thức thi: Tiểu luận	Thời gian làm bài:	7	ngày
☒ GV giao đề bài trong thời gian giảng dạy lớp học phần	☒ TT. Khảo thí thiết lập và giao đề bài trên hệ thống thi CTE theo lịch thi Phòng Đào tạo công bố		
☐ Cá nhân	☒ Nhóm	Số SV/nhóm:	3
Quy cách đặt tên file	Mã SV_Ho và ten SV_Tên học phần		

Giảng viên nộp đề thi, đáp án bao gồm cả **Lần 1 và Lần 2 trước ngày 17/11/2024.**

1. Format đề thi

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:
- + **Mã học phần**_Tên học phần_Mã nhóm học phần_TIEUL_De 1

2. Giao nhận đề thi

Sau khi kiểm duyệt đề thi, đáp án/rubric. **Trưởng Khoa/Bộ môn** gửi đề thi, đáp án/rubric về Trung tâm Khảo thí qua email: khaothivanlang@gmail.com bao gồm file word và file pdf (**nén lại và đặt mật khẩu file nén**) và nhắn tin + họ tên người gửi qua số điện thoại **0918.01.03.09** (Phan Nhất Linh).

II. Các yêu cầu của đề thi nhằm đáp ứng CLO

(Phần này phải phối hợp với thông tin từ đề cương chi tiết của học phần)

Ký hiệu CLO	Nội dung CLO	Hình thức đánh giá	Trọng số CLO trong thành phần đánh giá (%)	Câu hỏi thi số	Điểm số tối đa	Lấy dữ liệu đo lường mức đạt PLO/PI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
CLO1	Sử dụng các thiết bị công nghệ để sản xuất trà, cà phê, ca cao	Tiểu luận	40			
CLO2	Đề xuất các giải pháp phát triển sản phẩm từ trà, cà phê, ca cao	Tiểu luận	40			
CLO5	Hình thành thói quen học tập và làm việc chủ động, trung thực và trách nhiệm cao trong công việc.	Tiểu luận	20			

Chú thích các cột:

(1) Chỉ liệt kê các CLO được đánh giá bởi đề thi kết thúc học phần (tương ứng như đã mô tả trong đề cương chi tiết học phần). Lưu ý không đưa vào bảng này các CLO không dùng bài thi kết thúc học phần để đánh giá (có một số CLO được bố trí đánh giá bằng bài kiểm tra giữa kỳ, đánh giá qua dự án, đồ án trong quá trình học hay các hình thức đánh giá quá trình khác chứ không bố trí đánh giá bằng bài thi kết thúc học phần). Trường hợp một số CLO vừa được bố trí đánh giá quá trình hay giữa kỳ vừa được bố trí đánh giá kết thúc học phần thì vẫn đưa vào cột (1)

(2) Nội dung của CLO tương ứng.

(3) Hình thức kiểm tra đánh giá có thể là: trắc nghiệm, tự luận, dự án, đồ án, vấn đáp, thực hành trên máy tính, thực hành phòng thí nghiệm, báo cáo, thuyết trình, ..., phù hợp với nội dung của CLO và mô tả trong đề cương chi tiết học phần.

(4) Trọng số mức độ quan trọng của từng CLO trong đề thi kết thúc học phần do giảng viên ra đề thi quy định (mang tính tương đối) trên cơ sở mức độ quan trọng của từng CLO. Đây là cơ sở để phân phối tỷ lệ % số điểm tối đa cho các câu hỏi thi dùng để đánh giá các CLO tương ứng, bảo đảm CLO quan trọng hơn thì được đánh giá với điểm số tối đa lớn hơn. Cột (4) dùng để hỗ trợ cho cột (6).

(5) Liệt kê các câu hỏi thi số (câu hỏi số ... hoặc từ câu hỏi số... đến câu hỏi số...) dùng để kiểm tra người học đạt các CLO tương ứng.

(6) Ghi điểm số tối đa cho mỗi câu hỏi hoặc phần thi.

(7) Trong trường hợp đây là học phần cốt lõi - sử dụng kết quả đánh giá CLO của hàng tương ứng trong bảng để đo lường đánh giá mức độ người học đạt được PLO/PI - cần liệt kê ký hiệu PLO/PI có liên quan vào hàng tương ứng. Trong đề cương chi tiết học phần cũng cần mô tả rõ CLO tương ứng của học phần này sẽ được sử dụng làm dữ liệu để đo lường đánh giá các PLO/PI. Trường hợp học phần không có CLO nào phục vụ việc đo lường đánh giá mức đạt PLO/PI thì để trống cột này.

III. Nội dung đề bài

1. Đề bài

Anh/chị hãy vận dụng những kiến thức đã học để hoàn thiện Báo cáo tiểu luận theo một trong các chủ đề gợi ý như sau:

1. Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất các loại trà thảo mộc dạng túi lọc

2. Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất các loại trà có sử dụng cỏ ngọt dành cho người bệnh tiểu đường
3. Xây dựng quy trình công nghệ sản xuất cà phê bột hòa tan
4. Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất cà phê rang xay
5. Tìm hiểu quy trình sản xuất các loại sản phẩm có sử dụng bột cacao làm nguyên liệu chính

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

HÌNH THỨC:

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Line spacing: 1,5
- Format theo trang A4;
- Page: lề trên 2.0 cm; lề dưới 2.5cm; lề trái 3.0 cm; lề phải 2cm.
- Đánh số trang theo thứ tự trang 1, 2, 3..... (từ Chương 1), đánh số canh giữa Bottom.
- Các trang phụ (bìa, mục lục, danh sách bảng, danh sách hình, ký hiệu và chữ viết tắt) đánh số theo chữ i, ii, iii.

NỘI DUNG:

Chương 1: Tổng quan

- Giới thiệu lý do chọn chủ đề; mục tiêu của chủ đề; ý nghĩa khoa học và thực tiễn
- Trình bày cơ sở lý thuyết, giới thiệu chung, giới thiệu riêng các thông tin liên quan chủ đề lựa chọn.

Chương 2: Nội dung chủ đề

- Trình bày về nguyên liệu, công nghệ, quy trình sản xuất.
- Trình bày nội dung chính của chủ đề.
- Các sự cố/hư hỏng có thể xảy ra nguyên nhân và cách khắc phục.

Chương 3: Kết luận và đưa ra ý kiến cá nhân

3. Rubric và thang điểm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém < 25%
Cấu trúc hợp lý	10	Hợp lý	Cần điều chỉnh nhỏ	Chưa hợp lý lắm	Không hợp lý
Nội dung đáp ứng các yêu cầu	60	Đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có nhiều sai sót	Không đáp ứng các yêu cầu của tiểu luận
Hình thức trình bày khoa học	20	Logic, rõ ràng, sáng tạo	Logic, rõ ràng	Có thể chấp nhận	Không đạt yêu cầu

Tuân thủ đúng
thời gian quy
định

10

Đúng quy
định

Trễ 1 ngày

Trễ 2 ngày

Trễ 3 ngày

Người duyệt đề

TP. Hồ Chí Minh, ngày 08. tháng 11 năm 2024
Giảng viên ra đề



Phạm Văn Thịnh