

KHÓA HỌC SENSORY

Lớp	KHÓA HỌC SENSORY
Nghề nghiệp	Nhu cầu giúp người học có kỹ năng phân tích, đánh giá hương vị cà phê, hiểu về các yếu tố của hương vị , phù hợp với nhà rang xay, nhân viên pha chế chuyên nghiệp, chuyên gia thử nếm cà phê nhân xanh , điểm số cà phê.
Chương trình học	Buổi 1: Nhập môn Cà Phê (Tìm hiểu tổng quan về kiến thức cà phê : Lịch sử, nguồn gốc , thị trường, giới thiệu bộ các kỹ năng về cà phê). Buổi 2- Buổi 10: Kỹ năng thử nếm, đánh giá chất lượng cà phê. - Tổng quan : + Lộ trình phát triển nghề nghiệp + Tiêu chuẩn nghề nghiệp + Sử dụng bộ kiến thức, kỹ năng áp dụng vào nghề nghiệp. - Kỹ Thuật + Tổng quan đánh giá các giác quan (định nghĩa đánh giá cảm quan, các phương pháp cảm giác) + Những yếu tố ảnh hưởng đến hương vị cà phê (cấu trúc của hương vị, ảnh hưởng của phương pháp chế biến, quan trọng của giống cà phê, ảnh hưởng của việc rang cà phê) + Các phương pháp phân tích hương vị (cupping, các nhận diện các yếu tố hương vị) + Phân tích mùi hương cà phê (quá trình phát triển mùi hương trong cà phê, công cụ phân tích mùi hương, kỹ thuật phân tích mùi hương) + Khả năng đánh giá chất lượng cà phê (hệ thống đánh giá chất lượng cà phê, nhận diện các lỗi trong cà phê) + Kỹ thuật phân biệt và ghi chép hương vị (biết cách tạo ra bảng ghi chú cảm quan, và các ghi chú hương vị) - Thực hành: + Học viên set up bàn cupping cà phê + Tiến hành cupping (đánh giá các yếu tố hương vị, so sánh các loại cà phê) + Phân tích mùi hương + Nhận ra các lỗi hương và vị trong cà phê + Sử dụng bảng phân tích mùi hương + Sử dụng công cụ sensory để đánh giá chất lượng cà phê . + Phân tích, đánh giá chất lượng thử nếm đưa ra điểm số cà phê.
Giờ	<=35 giờ ~ 10 buổi (5 ngày)
Kết quả đầu ra	-Được cấp chứng chỉ của Trường -Tham gia cộng đồng Cà phê - Tư vấn lộ trình phát triển nghề nghiệp ngành cà phê chuyên nghiệp . - Tư vấn nguồn nguyên liệu cà phê tại Việt Nam - Thi lấy chứng chỉ SCA Quốc tế
Học phí	- Sensory Level 1 (01 ngày) -Cấp độ nền tảng: Giới thiệu các yếu tố quan trọng trong đánh giá giác quan của cà phê, Học cách nhận diện và sử dụng hiệu quả các giác quan, ,Thực hành nếm các vị cơ bản của cà phê (Ngọt chua đắng)và phân tích hỗn hợp vị, học phí 5tr/học viên. - Sensory Level 2 (02 ngày)- Cấp độ trung cấp: Phát triển khả năng nhận biết các loại axit và phân biệt các hình thức thử nếm, Thực hành nhận biết và sắp xếp các vị theo thứ tự giảm dần, Xác định mùi hương của từng loại hạt và thiết lập buổi thử nếm, Phân tích mùi vị chuyên sâu, hiểu biết về rang và các tiêu chuẩn cupping. Học phí Level 1+2 : 13tr/học viên. - Sensory Level 3 (02 ngày) - Cấp độ chuyên sâu: Chuẩn bị cho các chức năng quản lý trong đánh giá cảm quan cà phê, xác định cà phê thương mại và các tiêu chuẩn cảm quan, Xác định và đánh giá phẩm chất cà phê nhân đặc sản, Hiểu chuyên sâu về vị, đánh giá cảm quan cà phê hạt rang, hương khô/ướt, Nhận diện cà phê đặc sản toàn cầu và chấm điểm theo tiêu chuẩn SCA/CQI. Học phí Level 3 : 17tr/học viên . - Học phí khóa combo 3 level 1+2+3 : 26tr/ học viên
Số lượng học viên	từ 3 đến 10 học viên