

# 61. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Đánh giá cảm quan thực phẩm

**Tên học phần (tiếng Anh):** Food Sensory Evaluation

**Trình độ:** Đại học

**Mã học phần:** 0101001197

**Mã tự quản:** 05200125

**Thuộc khối kiến thức:** Ngành chính

**Loại học phần:** Bắt buộc

**Đơn vị phụ trách:** Bộ môn Quản trị kinh doanh thực phẩm và Nghiên cứu người tiêu dùng – Khoa Công nghệ thực phẩm

**Số tín chỉ:** 2 (2,0)

**Phân bố thời gian:**

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 60 giờ

**Điều kiện tham gia học tập học phần:**

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- 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. Lê Thùy Linh	linhlt@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyennn@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3	ThS. Lê Quỳnh Anh	anhlq@fsthuit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5	ThS. Trần Thị Hồng Cẩm	camtth@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Hoài	hoaintn@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thúy	thuyntn@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8	ThS. Nguyễn Trần Bảo Châu	chauntb@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	trangntq2017@gmail.com	Thỉnh giảng
10	ThS. Nguyễn Thị Hằng	Hangnguyenthi280587@gmail.com	Thỉnh giảng

### 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Đánh giá cảm quan thực phẩm” thuộc khối kiến thức chuyên ngành, là học phần bắt buộc. Học phần này trang bị cho người học những kiến thức tổng quan về đánh giá cảm quan, vai trò và ứng dụng của đánh giá cảm quan trong lĩnh vực thực phẩm; nền tảng tâm lý học và sinh lý học của chức năng cảm giác; các điều kiện đánh giá cảm quan và nguyên tắc thực hành tốt. Bên cạnh đó, học phần này cũng trang bị cho người học các phương pháp đánh giá cảm quan gồm nhóm phép thử phân biệt, phép thử thị hiếu, phép thử phân tích mô tả và phương pháp cho điểm theo tiêu chuẩn Việt Nam.

### 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
PLO 2.3	CLO 1	Trình bày các kiến thức tổng quan trong đánh giá cảm quan thực phẩm.	C2
	CLO 2	Áp dụng các phương pháp đánh giá cảm quan để giải quyết các tình huống cụ thể.	C3
PLO 7.1	CLO 3	Thực hành kỹ năng truyền thông khoa học	P1

### 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) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Chương 1: Đại cương về đánh giá cảm quan	CLO 1	3	0	6
2.	Chương 2: Nền tảng tâm lý học và sinh lý học của chức năng cảm giác	CLO 1	3	0	6
3.	Chương 3: Các điều kiện đánh giá cảm quan và nguyên tắc thực hành tốt	CLO1	3	0	6
4.	Chương 4: Các phương pháp đánh giá cảm quan	CLO 2 CLO 3	21	0	42
<b>Tổng</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

#### 5.2. Nội dung chi tiết

##### Chương 1. Đại cương về đánh giá cảm quan

###### 1.1. Tổng quan về đánh giá cảm quan

###### 1.1.1. Định nghĩa

###### 1.1.2. Lịch sử hình thành và phát triển của đánh giá cảm quan

###### 1.2. Vai trò và ứng dụng của đánh giá cảm quan trong lĩnh vực thực phẩm

###### 1.3. Điểm khác biệt giữa đánh giá cảm quan với các phương pháp khác

###### 1.3.1. Điểm khác biệt giữa phép thử thị hiếu và phép thử nghiên cứu thị trường

###### 1.3.2. Điểm khác biệt giữa phương pháp đánh giá cảm quan với phương pháp

kiểm tra chất lượng

1.4 Giới thiệu các phương pháp đánh giá cảm quan

1.4.1. Nhóm phép thử phân biệt

1.4.2. Nhóm phép thử thị hiếu

1.4.3. Nhóm phép thử phân tích mô tả

1.4.4. Phương pháp cho điểm chất lượng sản phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 3215-79

## **Chương 2. Nền tảng tâm lý học và sinh lý học của chức năng cảm giác**

2.1. Các giác quan và chức năng trong đánh giá cảm quan

2.1.1. Vị và vị giác

2.1.2. Mùi và khứu giác

2.1.3. Hình ảnh và thị giác

2.1.4. Âm thanh và thính giác

2.1.5. Trạng thái và xúc giác

2.1.6. Vai trò và chức năng của các cơ quan cảm giác trong đánh giá cảm quan

2.2. Cường độ kích thích và ngưỡng cảm giác

2.3. Hiện tượng tương tác cảm giác

## **Chương 3. Các điều kiện đánh giá cảm quan và nguyên tắc thực hành tốt**

3.1. Các điều kiện tiên quyết trong nghiên cứu đánh giá cảm quan

3.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến đánh giá cảm quan

3.3. Nguyên tắc thực hành tốt

## **Chương 4. Các phương pháp đánh giá cảm quan**

4.1. Nhóm phép thử phân biệt

4.1.1. Mục đích và ứng dụng của nhóm phép thử

4.1.2. Phép thử tam giác (triangle test)

4.1.3. Phép thử 2-3 (duo-trio test)

4.1.4. Phép thử “A-không A” (A-not A test)

4.1.5. Phép thử n-AFC (n-AFC tests)

4.2. Nhóm phép thử thị hiếu

4.2.1. Mục đích và ứng dụng của nhóm phép thử

4.2.2. Đặc điểm và các yếu tố ảnh hưởng đến thị hiếu người tiêu dùng

4.2.3. Các phép thử ưu tiên (preference tests)

4.2.4. Phép thử mức độ chấp nhận (consumer acceptance test)

4.3. Phương pháp phân tích mô tả

4.3.1. Mục đích và ứng dụng của phương pháp

4.3.2. Quy trình lựa chọn và huấn luyện hội đồng đánh giá cảm quan

4.3.3. Phương pháp mô tả định lượng (quantitative descriptive analysis – QDA)

4.4. Phương pháp cho điểm theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 3215-79

## **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 CLO 2			CLO3
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Câu hỏi gợi mở	Lắng nghe, suy nghĩ và trả lời câu hỏi	x			
Bài tập cá nhân	Đọc tài liệu và làm bài tập, kiểm tra	x			x
Bài tập nhóm	Đọc tài liệu, thực hiện chủ đề, thảo luận nhóm	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
<b>QUÁ TRÌNH</b>			<b>50</b>	
<b>Chuyên cần</b>	Suốt quá trình học	Không đánh giá CDR	5	
<b>Bài tập cá nhân: trắc nghiệm</b>	Sau khi kết thúc chương 3	CLO 1	10	
<b>Bài tập cá nhân:</b> Bài tập liên quan đến Phép thử phân biệt/ Phép thử thị hiệu.	Trong quá trình học chương 4	CLO 2	15	Theo thang điểm của đề bài
<b>Bài tập nhóm:</b> Sinh viên được yêu cầu giải quyết tình huống giả định trong thực tế. Viết báo cáo theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện	Trong quá trình học chương 4	CLO 3	20	Theo thang điểm của đề bài
<b>THI CUỐI KỲ</b>			<b>50</b>	
Thi trắc nghiệm CLO1: 40 % CLO2: 60%	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2		Theo thang điểm của đề thi

## 8. NGUỒN HỌC LIỆU

### **8.1. Sách, giáo trình chính:**

[1] Lawless T.H., Heymann H., 1998. *Đánh giá cảm quan: Nguyên tắc và Thực hành (Nguyễn Hoàng Dũng và cộng sự biên dịch)*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007.

### **8.2. Tài liệu tham khảo:**

[1] Morten C.Meilgaard, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr. *Sensory Evaluation Techniques*, CRC Press, Fifth Edition, 2016.

[2] Cecilia Y. Saint-Denis, *Consumer and Sensory Evaluation Techniques*, Wiley, First Edition, 2018

[3] Nissim Garti, *Rapid Sensory Profiling Techniques*, Woodhead, First Edition, 2015.

[4] Lauren Rogers, *Sensory Panel Management: A Practical Handbook for Recruitment, Training and Performance*, Woodhead, First Edition, 2017.

[5] Tormod Næs, Paula Varela, *Ingunn Berget. Individual Differences in Sensory and Consumer Science: Experimentation, Analysis and Interpretation*, Woodhead, 2018.

### **8.3. Phần mềm**

Không

## **9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN**

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng 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 đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản, 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/Trưởng ngành*

*Chủ nhiệm học phần*

**Lê Nguyễn Đoàn Duy**

**Huỳnh Thái Nguyên**