

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

THỰC HÀNH ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food sensory evaluation laboratory

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101005005

Mã tự quản: 05201126

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

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: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 15 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Đánh giá cảm quan thực phẩm (0101001197)

– 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	nguyenndtn@huit.edu.vn	Khoa CNTP–HUIT
3.	ThS. Lê Quỳnh Anh	anhql@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. Trần Chí Hải	haitc@huit.edu.vn	Khoa CNTP–HUIT
10.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@huit.edu.vn	Khoa CNTP–HUIT

11.	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	trangntq2017@gmail.com	Thỉnh giảng
12.	ThS. Nguyễn Thị Hằng	Hangnguyenthi280587@gmail.com	Thỉnh giảng

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm” thuộc khối kiến thức chuyên ngành bắt buộc. Học phần này trang bị cho người học các kỹ năng và kiến thức chuyên ngành gồm: (1) tổ chức và thực hiện các phép thử cảm quan, (2) xử lý số liệu và (3) giải thích kết quả thí nghiệm dựa trên cơ sở lý thuyết của học phần Đánh giá cảm quan thực phẩm. Thêm vào đó, học phần Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm còn trang bị cho học viên kỹ năng làm việc nhóm và cách viết một báo cáo thí nghiệm cảm quan khi giải quyết một vấn đề cụ thể của doanh nghiệp.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO1.1	CLO1*	Áp dụng kiến thức thống kê trong lĩnh vực đánh giá cảm quan thực phẩm	C3
PLO3.1	CLO2*	Thực hiện đúng phương pháp đánh giá cảm quan	P3
PLO5	CLO3*	Xây dựng đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động	A3
PLO6	CLO4*	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức, làm việc nhóm.	P3

Ghi chú: () Chuẩn đầu ra của học phần (CLO) sử dụng để đánh giá chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO)*

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)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu	CLO2*, CLO3*, CLO4	0	5	2.5
2.	Phép thử tam giác và hai-ba	CLO2*, CLO3*, CLO3	0	5	2.5
3.	Phép thử A-not A và n-AFC	CLO2*, CLO3*, CLO 4	0	5	2.5
4.	Phép thử so hàng thị hiệu	CLO1, CLO2*, CLO3*, CLO4	0	5	2.5

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
5.	Phép thử cho điểm thị hiệu	CLO1, CLO2*, CLO3*, CLO4	0	5	2.5
6.	Phép thử mô tả	CLO2*, CLO3*, CLO4	0	5	2.5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu

1.1. Giới thiệu nội dung học phần và hướng dẫn sử dụng phòng thí nghiệm đánh giá cảm quan

1.2. Phổ biến những quy tắc và trình tự để thực hiện các bài thực hành

1.3. Phổ biến cách thức viết một bài báo cáo về đánh giá cảm quan

1.4. Ôn tập và giao topic thực hành

Bài 2. Phép thử tam giác và hai-ba

2.1. Mục đích thí nghiệm

2.2. Nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị

2.3. Cách tiến hành

2.4. Phương pháp xử lý kết quả

Bài 3. Phép thử A-not A và n-AFC

3.1. Mục đích thí nghiệm

3.2. Nguyên liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị

3.3. Cách tiến hành

3.4. Phương pháp xử lý kết quả

Bài 4. Phép thử so hàng thị hiệu

4.1. Mục đích thí nghiệm

4.2. Nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị

4.3. Cách tiến hành

4.4. Phương pháp xử lý kết quả

Bài 5. Phép thử cho điểm thị hiệu

5.1. Mục đích thí nghiệm

5.2. Nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị

5.3. Cách tiến hành

5.4. Phương pháp xử lý kết quả

Bài 6. Phép thử mô tả

6.1. Mục đích thí nghiệm

6.2. Nguyên liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị

6.3. Cách tiến hành

6.4. Phương pháp xử lý kết quả

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO 1	CLO2* CLO3*	CLO4	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		x	x	
Minh họa, thao tác	Quan sát, ghi chép, thực hiện, đặt câu hỏi		x	x	
Vấn đáp	Trao đổi vấn đề		x	x	
Thực hiện bài thực hành theo nhóm nhỏ (5-6 sinh viên)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, thực hành, viết báo cáo	x	x	x	

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Ý thức tổ chức kỷ luật và giữ gìn vệ sinh phòng thí nghiệm	Suốt quá trình học	CLO3*	10	Theo thang điểm quy định
Tổ chức thực hiện phương pháp đánh giá cảm quan	Từ buổi 2, 3,4,5,6	CLO2*	40	
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO4	20	
Bài báo cáo thực hành	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2*	30	Theo thang điểm chấm báo cáo

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

Sử dụng một trong các phần mềm thống kê sau: R, Excel.

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100 % giờ học thực hành;
- 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
 - + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành
 - + Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu;
- 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, báo cáo thực hành;

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 15ĐH, 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 biết 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: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Huỳnh Thái Nguyên

Nguyễn Thị Ngọc Hoài