

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

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

Mã học phần: 0101005005

Mã tự quản: 05201126

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – 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 (05200125)

– Học phần song hành: Không

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Lê Thùy Linh	linhlt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
2.	TS. Lê Minh Tâm	tamlm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
3.	ThS. Lê Quỳnh Anh	anhla@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
4.	ThS. Trần Thị Hồng Cẩm	camtth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
5.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm” trang bị cho người học các kỹ năng và kiến thức chuyên ngành gồm tổ chức, tiến hành thí nghiệm cảm quan; xử lý số liệu và giải thích được kết quả thí nghiệm dựa trên cơ sở lý thuyết của đánh giá cảm quan thực phẩm. Thêm vào đó, học phần này còn trang bị kỹ năng làm việc nhóm và viết báo cáo thí nghiệm cảm quan cho người học.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Áp dụng được kiến thức lý thuyết của các phương pháp đánh giá cảm quan, kế hoạch thực hiện vào các thí nghiệm cảm quan cho các tình huống kiểm soát chất lượng sản phẩm và áp dụng được phần	PLO1.1, PLO3.2, PLO4	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	mềm tin học trong phân tích kết quả đánh giá cảm quan		
G2	Thực hiện chính xác các bước thực hành và tính toán chính xác kết quả thí nghiệm cảm quan	PLO6.2	3
G3	Nhận xét kết quả thí nghiệm cảm quan để giải quyết vấn đề trong đảm bảo chất lượng và bảo vệ quan điểm cá nhân về kết quả thu được	PLO8.2, PLO14.3	3
G4	Áp dụng thành thạo kỹ năng làm việc nhóm, đánh giá chất lượng công việc nhóm và cá nhân trong nhóm; phân tích, đánh giá và cải thiện được các hoạt động nhóm.	PLO9.1, PLO9.2, PLO12.2, PLO15.1, PLO15.2	4
G5	Áp dụng thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực hành và kỹ năng giao tiếp với người thử trong quá trình thực hành	PLO10.1, PLO10.2	4
G6	Thực hiện được các bước chuẩn bị mẫu, mã hóa mẫu, phục vụ mẫu và kiểm soát thời gian thí nghiệm	PLO12.1	4
G7	Thực hiện được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và các qui định về an toàn sử dụng các thiết bị trong chuẩn bị mẫu	PLO14.1, PLO14.2	4

6. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CĐR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Áp dụng được nguyên tắc thực hiện, trật tự trình bày mẫu, mã hóa mẫu, phiếu trả lời để thiết kế các phép thử phân biệt và thị hiếu	3
	CLO1.2	Phân loại được năng lực cảm nhận và ghi nhớ của người thử trong tuyển chọn hội đồng cảm quan cho phép thử mô tả	3
	CLO1.3	Áp dụng được phần mềm tin học trong phân tích kết quả đánh giá cảm quan	3
G2	CLO2	Thực hiện chính xác các bước thực hành và tính toán chính xác kết quả thí nghiệm cảm quan	3
G3	CLO3	Nhận xét kết quả thí nghiệm cảm quan để giải quyết vấn đề trong đảm bảo chất lượng và bảo vệ quan điểm cá nhân về kết quả thu được	3
G4	CLO4.1	Thể hiện thuần thục kỹ năng đánh giá chất lượng hoạt động nhóm và kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm	4
	CLO4.2	Xác định được nội dung cần thực hiện để chuẩn bị các phiếu, các mẫu và dụng cụ để thực hành và báo cáo thực hành	3
	CLO4.3	Đánh giá và cải thiện được các hoạt động chuẩn bị mẫu, mã hóa mẫu và phục vụ mẫu trong thực hành đánh giá cảm quan	3
G5	CLO5.1	Thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực hành	4
	CLO5.2	Thành thạo kỹ năng giao tiếp với người thử trong quá trình thực hành	4
G6	CLO6	Thực hiện được các bước chuẩn bị mẫu, mã hóa mẫu, phục vụ mẫu và kiểm soát thời gian thí nghiệm	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G7	CLO7	Thực hiện được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và các qui định về an toàn sử dụng các thiết bị trong chuẩn bị mẫu	4

(*). Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu	CLO1.1, CLO1.2	0	5	3
2.	Phép thử tam giác và hai-ba	CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	0	5	3
3.	Phép thử A-not A và n-AFC	CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	0	5	3
4.	Phép thử so hàng thị hiếu	CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	0	5	3
5.	Phép thử cho điểm thị hiếu	CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	0	5	3
6.	Tuyển chọn hội đồng của phép thử mô tả	CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	0	5	0
Tổng			0	30	15

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

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. Tuyển chọn hội đồng của 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

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 (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
Ý thức tổ chức kỷ luật và giữ vệ sinh	Suốt quá trình học	CLO7, CLO6	10	II.3_05
Chuẩn bị các mẫu phiếu và mẫu thử	Sau khi học bài 1	CLO1.3	10	
Thao tác chuẩn bị mẫu	Sau khi học bài 2	CLO2	10	
Hướng dẫn người thử và phục vụ mẫu	Suốt quá trình học	CLO6, CLO5.2	10	
Hoạt động nhóm	Sau khi học bài 1	CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3	10	II.5_05
Báo cáo thực hành			50	
Bài báo cáo thực hành bao gồm 5 thí nghiệm cảm quan	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO5.1		II.4_05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Nguyễn Thị Quỳnh Trang, Lê Thùy Linh, Nguyễn Thị Hằng, *Bài giảng Thí nghiệm đánh giá cảm quan thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2014

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] Lawless T.H., Heymann H., *Đánh giá cảm quan: Nguyên tắc và Thực hành* (Nguyễn Hoàng Dũng và cộng sự biên dịch), NXB Đại học quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2007
- [2] Maximo Gacula, Jr, *Journal of sensory studies volume 23 number 2*, Wiley-Blackwell, 2008
- [3] Nguyễn Hoàng Dũng, *Thực hành đánh giá cảm quan* NXB Đại học quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2011
- [4] Morten C.Meilgaard, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr, *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Fourth Edition, 2007
- [5] Herbert Stone, Joel L Sidel, *Sensory Evaluation Practices*, Elsevier Academic Press, Third Edition, 2004

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu;
- Thái độ: tích cực, chủ động

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm và Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 11DH;

– Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;

– Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

– Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Ngô Duy Anh Triết

Lê Thùy Linh