

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan

Tên học phần (tiếng Anh): Organizing and Training Sensory Panel (Laboratory)

Mã học phần: 0101100218

Mã tự quản: 05201111

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Tự chọn

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: Đánh giá cảm quan thực phẩm (22200015);

– Học phần học trước: Không;

– 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	camtht@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 tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan” trang bị cho người học các kỹ năng thực hành sau: kỹ năng tuyển chọn người thử, kỹ năng chuẩn bị mẫu và chất chuẩn, kỹ năng huấn luyện hội đồng, kỹ năng xử lý số liệu cảm quan để đánh giá năng lực hội đồng, kỹ năng làm việc nhóm và viết báo cáo về quá trình huấn luyện hội đồng.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích được các kiến thức lý thuyết của thí nghiệm cảm quan phân tích mô tả định lượng để đánh giá cảm quan sản phẩm và áp dụng phần mềm chuyên ngành để phân tích số liệu thực hành	PLO1.1, PLO3.2	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G2	Thể hiện thuần thục được các bước thực hành và áp dụng thành thạo các phương pháp phân tích xử lý kết quả huấn luyện hội đồng, đặc tính cảm quan của các sản phẩm	PLO6.1, PLO6.2	4
G3	Tổ chức thành hệ thống các phép thử cảm quan phù hợp để thực hiện phép thử phân tích mô tả và bảo vệ quan điểm cá nhân về kết quả thu được	PLO8.2, PLO14.3	4
G4	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc nhóm, phân công và cải thiện các hoạt động chuẩn bị, thực hành đánh giá cảm quan và đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong 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 thể hiện thuần thục 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 và phục vụ mẫu	PLO12.1	4
G7	Hướng dẫn được các thành viên thực hiện các thí nghiệm cảm quan.	PLO13	4
G8	Thực hiện được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức, tổ chức, kỷ luật) và an toàn lao động	PLO14.1, PLO14.2	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Phân tích được các nguyên tắc thực hiện, trật tự trình bày mẫu, mã hóa mẫu, phương pháp phân tích số liệu để thiết kế các thí nghiệm trong phép thử phân tích mô tả định lượng	4
	CLO1.2	Áp dụng phần mềm R để phân tích số liệu thực hành	3
G2	CLO2.1	Làm thành thạo các bước thực hành các thí nghiệm cảm quan (lên kế hoạch, chuẩn bị mẫu, phục vụ mẫu, hướng dẫn người thử)	4
	CLO2.2	Áp dụng thành thạo các phương pháp phân tích xử lý kết quả huấn luyện hội đồng, đặc tính cảm quan của các sản phẩm	4
G3	CLO3.1	Tổ chức thành hệ thống các thí nghiệm huấn luyện hội đồng cảm quan để đánh giá và phân nhóm sản phẩm	4
	CLO3.2	Tự định hướng và đưa ra kết luận năng lực hội đồng cảm quan và bảo vệ quan điểm cá nhân	4
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	Thể hiện thuần thục kỹ năng lập kế hoạch thực hiện để thực hành và báo cáo thực hành	4
	CLO4.3	Thể hiện thuần thục kỹ năng đánh giá và cải thiện các hoạt động chuẩn bị mẫu, mã hóa mẫu và phục vụ mẫu trong thực hành	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
G5	CLO5.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực hành	4
	CLO5.2	Thể hiện thuần thục kỹ năng giao tiếp với người thử trong quá trình thực hành	4
G6	CLO6	Tự thực hiện được các bước chuẩn bị mẫu, mã hóa mẫu và phục vụ mẫu	4
G7	CLO7	Hướng dẫn được các thành viên thực hiện các thí nghiệm cảm quan.	4
G8	CLO8.1	Xác định được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức tổ chức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm)	3
	CLO8.2	Thực hiện được an toàn lao động như kiểm soát nồng độ cho phép với các chất chuẩn đặc biệt (caffein, acid citric)	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.	Lập kế hoạch và thiết kế thí nghiệm tuyển chọn và huấn luyện hội đồng	CLO1.1, CLO1.2, CLO4.2	0	5	3
2.	Thí nghiệm tuyển chọn hội đồng	CLO2.1, CLO2.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.1, CLO8.2	0	5	3
3.	Thành lập danh sách thuật ngữ và xác định neo huấn luyện	CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.1, CLO8.2	0	5	3
4.	Thí nghiệm huấn luyện cường độ mùi	CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.1, CLO8.2	0	5	3
5.	Thí nghiệm huấn luyện cường độ vị	CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.1, CLO8.2	0	5	3
6.	Đánh giá mẫu và xử lý kết quả	CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.1, CLO8.2	0	5	0
Tổng			0	30	15

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Bài 1. Lập kế hoạch và thiết kế thí nghiệm tuyển chọn và huấn luyện hội đồng

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

1.2. Ôn tập phương pháp mô tả định lượng

1.3. Lập kế hoạch thí nghiệm (theo yêu cầu của giảng viên) và dự trù cho thí nghiệm của nhóm

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

Bài 2. Thí nghiệm tuyển chọn hội đồng

2.1. Mục đích thí nghiệm

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

2.3. Cách tiến hành

2.4. Phương pháp xử lý kết quả

2.5. Câu hỏi

Bài 3. Thành lập danh sách thuật ngữ và xác định neo huấn luyện

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

3.5. Câu hỏi

Bài 4. Thí nghiệm huấn luyện cường độ mùi

4.1. Mục đích thí nghiệm

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

4.3. Cách tiến hành

4.4. Phương pháp xử lý kết quả

4.5. Câu hỏi

Bài 5. Thí nghiệm huấn luyện cường độ vị

5.1. Mục đích thí nghiệm

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

5.3. Cách tiến hành

5.4. Phương pháp xử lý kết quả

5.5. Câu hỏi

Bài 6. Đánh giá mẫu và xử lý kết quả

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

6.5. Câu hỏi

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			60	
Ý thức tổ chức kỷ luật	Suốt quá trình học	CLO8.1	10	II.6_05
An toàn lao động	Suốt quá trình học	CLO8.2	10	
Chuẩn bị các mẫu phiếu và mẫu thử	Sau khi học bài 1	CLO1.1, CLO2.1	10	
Thao tác chuẩn bị mẫu	Sau khi học bài 2	CLO6	10	
Hướng dẫn người thử và phục vụ mẫu	Suốt quá trình học	CLO7	10	
Hoạt động nhóm	Sau khi học bài 1	CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3	10	II.111.4
Báo cáo thực hành			40	
Bài báo cáo thực hành bao gồm 5 thí nghiệm cảm quan	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO5.1, CLO8.1, CLO8.2		II.7_05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Lê Thùy Linh, Lê Minh Tâm, *Bài giảng Thí nghiệm tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2019

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