

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Phát biểu và trình bày được những khái niệm cơ bản, vai trò và cơ chế của các cơ quan cảm giác, các yếu tố ảnh hưởng đến người thử, các điều kiện tiên quyết về con người, cơ sở vật chất, nguyên tắc thực hành tốt và phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm.	ELO 2
G2	G2.1	Phân tích được tình huống và lựa chọn phép thử cảm quan phù hợp. Thiết kế được thí nghiệm đánh giá cảm quan và giải thích được kết quả sau khi xử lý số liệu.	ELO 4
G3	G3.1	Phân công và phối hợp tốt giữa các thành viên khi làm việc nhóm.	ELO 8
	G3.2	Tìm kiếm, đọc, hiểu tài liệu cảm quan và trình bày báo cáo bằng powerpoint.	ELO 9
G4	G4.1	Hoàn thành công việc đúng thời hạn và trung thực trong phân tích số liệu cảm quan.	ELO 10
	G4.2	Chọn lọc tài liệu tham khảo khi giải quyết vấn đề.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30%;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học

1.	Đại cương về đánh giá cảm quan	6	2	0	4
2.	Nền tảng tâm lý học và sinh lý học của chức năng cảm giác	6	2	0	4
3.	Các điều kiện đánh giá cảm quan và nguyên tắc thực hành tốt	6	2	0	4
4.	Các phương pháp đánh giá cảm quan	72	24	0	48
Tổng		90	30	0	60