

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

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

**Mã học phần:** 0101001197

**Mã tự quản:** 05200125

**Thuộc khối kiến thức:** Ngành chính

**Loại học phần:** Bắt buộc

**Đơn vị phụ trách:** Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – 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.

## 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 – HUFI
2.	TS. Lê Minh Tâm	tamlm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Lê Quỳnh Anh	anhql@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Trần Thị Hồng Cẩm	camtth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
5.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Đánh giá cảm quan thực phẩm” trang bị cho người học kiến thức về các phương pháp đánh giá cảm quan, vai trò và ứng dụng của đánh giá cảm quan trong lĩnh vực thực phẩm; cấu tạo và chức năng hoạt động của các giác quan; mối quan hệ giữa cường độ kích thích và ngưỡng cảm giác; các yếu tố gây sai lệch cho một phép thử cảm quan.

## 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 các kiến thức liên quan đến sinh lý học của các cơ quan cảm giác của con người; các điều kiện tiên quyết và nguyên tắc thực hành tốt; nguyên tắc thực hiện và xử lý số liệu của các phương pháp	PLO1.1, PLO1.3	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	cảm quan để đánh giá các sản phẩm nhằm kiểm soát, quản lý chất lượng sản phẩm và sự phù hợp đặc tính cảm quan với người tiêu dùng.		
G2	Hình thành kỹ năng tư duy phản biện và bảo vệ quan điểm cá nhân về các yếu tố ảnh hưởng đến người thử khi đánh giá cảm quan sản phẩm	PLO8.2, PLO14.3	3
G3	Thể hiện đúng kỹ năng lãnh đạo nhóm và đánh giá chất lượng công việc các thành viên	PLO9.1, PLO9.2	3
G4	Áp dụng thành thạo kỹ năng trình bày bài báo cáo và thuyết trình	PLO10.1, PLO10.2	4
G5	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện và thành thạo kỹ năng đánh giá kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả trong bài tập nhóm	PLO 12.1, PLO12.2	4
G6	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức, kỷ luật, tự chịu trách nhiệm)	PLO14.1	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	Diễn dịch được định nghĩa đánh giá cảm quan; vai trò và ứng dụng; các điều kiện tiên quyết; các nguyên tắc thực hành tốt, cấu tạo và chức năng của các cơ quan cảm giác; cường độ kích thích và ngưỡng cảm giác; hiện tượng tương tác cảm giác trong nghiên cứu đánh giá cảm quan	3
	CLO1.2	Áp dụng được các phương pháp cảm quan để giải quyết các vấn đề cụ thể trong thực phẩm	3
	CLO1.3	Tính toán được kết quả của các phương pháp đánh giá cảm quan	3
G2	CLO2	Hình thành kỹ năng tư duy phản biện và bảo vệ quan điểm cá nhân về các yếu tố ảnh hưởng đến người thử khi đánh giá cảm quan sản phẩm	3
G3	CLO3	Thể hiện đúng kỹ năng lãnh đạo nhóm và đánh giá chất lượng công việc các thành viên	3
G4	CLO4.1	Thể hiện thuần thục sự sắp xếp các phần và đề mục trình bày trong bài báo cáo bài tập cá nhân và nhóm nhóm	4
	CLO4.2	Phối hợp thành thạo kỹ năng nói lưu loát và trình bày nội dung logic trong thuyết trình bài tập nhóm	4
G5	CLO5.1	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện	4
	CLO5.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả trong quá trình học tập	4
G6	CLO6	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức, kỷ luật, tự chịu trách nhiệm)	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.	Đại cương về đánh giá cảm quan	CLO1.1	2	0	4
2.	Nền tảng tâm lý học và sinh lý học của chức năng cảm giác	CLO1.1	2	0	4
3.	Các điều kiện đánh giá cảm quan và nguyên tắc thực hành tốt	CLO1.1, CLO2	2	0	4
4.	Các phương pháp đánh giá cảm quan	CLO1.2, CLO1.3, CLO2	24	0	48
<b>Tổng</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

### 6.2. Nội dung chi tiết của học phần

#### 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

## **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
<b>Quá trình</b>			<b>50</b>	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO5.1, CLO6	10	I.8_05
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO3, CLO5.2	10	I.10_05
<i>Bài tập 1</i> : Bài tập xác định phép thử phân biệt và thiết kế thí nghiệm (tính toán lượng mẫu thử, mã hóa mẫu, phiếu chuẩn bị mẫu và phiếu trả lời) để giải quyết tình huống mà giảng viên đặt ra (cá nhân)	Khi học chương 4	CLO1.2, CLO2, CLO5.1	10	I.11_05

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<i>Bài tập 2: Bài tập xác định mức độ yêu thích của các sản phẩm và cho biết sản phẩm nào được yêu thích nhất trong bảng số liệu được cung cấp (đính kèm)</i>	Khi học chương 4	CLO1.3	10	I.11_05
<i>Bài tập nhóm: Sinh viên tìm hiểu chủ đề, tình huống, viết báo cáo theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện</i>	Suốt quá trình học	CLO1.2, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2	10	I.9_05
<b>Thi cuối kỳ</b>			<b>50</b>	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 10% câu hỏi - Chương 2: 15% câu hỏi - Chương 3: 10% câu hỏi - Chương 4: 65% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3		Theo thang điểm của đề thi

## 8. NGUỒN HỌC LIỆU

### 8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Khoa Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng Đánh giá cảm quan thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2013

### 8.2. Tài liệu tham khảo

[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

[2] Hà Duyên Tư, *Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2006

[3] Ngô Thị Hồng Thư, *Kiểm nghiệm thực phẩm bằng phương pháp cảm quan*, Nhà xuất bản Hà Nội, 1989

[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 trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + 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 tập được cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập cá nhân và nhóm theo yêu

câu;

- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

## 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 Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Lê Thùy Linh