

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần : Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
Tên tiếng Anh : Food Sensory Evaluation laboratory
Bộ môn phụ trách: Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm
Mã học phần : 22201016
Loại học phần :

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

Số tín chỉ: 1 (0,1,2)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Đánh giá cảm quan thực phẩm (22200015);
- Học phần trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu 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.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

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

- LO 1: Vận dụng kiến thức lý thuyết của các phương pháp đánh giá cảm quan vào thực hành thí nghiệm cảm quan cho các tình huống kiểm soát chất lượng sản phẩm
- LO 2: Áp dụng chính xác các bước thực hiện của các phép thử phân biệt, thị

- hiếu trong quá trình thực hành nhằm thu được kết quả có độ tin cậy cao
- LO 3: Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong đánh giá cảm quan
 - LO 4: Chủ động, thuần thực kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
 - LO 5: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm để học tập môn thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
 - LO 6: Xác định được các tình huống cần kiểm tra đặc tính cảm quan trong công đoạn chế biến, quá trình bảo quản sản phẩm và nghiên cứu sản phẩm mới

4. Nội dung học phần:

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Thí nghiệm phép thử phân biệt;
- Thí nghiệm phép thử thị hiếu;
- Thí nghiệm tuyển chọn hội đồng cho phép thử mô tả định lượng.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu	15	0	5	10
2.	Phép thử tam giác và hai-ba	15	0	5	10
3.	Phép thử A-not A và n-AFC	15	0	5	10
4.	Phép thử so hàng thị hiếu	15	0	5	10
5.	Phép thử cho điểm thị hiếu	15	0	5	10
6.	Tuyển chọn hội đồng của phép thử mô tả	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. 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

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Ý thức tổ chức kỷ luật (5%)	Ý thức giữ vệ sinh (5%)	Chuẩn bị các mẫu phiếu và mẫu thử (10%)	Thao tác chuẩn bị mẫu (20%)	Hướng dẫn người thử và phục vụ mẫu (5 %)	Chuyên cần (5%)	Báo cáo (50%)
LO1			x		x	x	x
LO2		x	x	x	x		x

Các CDR	Ý thức tổ chức kỷ luật (5%)	Ý thức giữ vệ sinh (5%)	Chuẩn bị các mẫu phiếu và mẫu thử (10%)	Thao tác chuẩn bị mẫu (20%)	Hướng dẫn người thử và phục vụ mẫu (5%)	Chuyên cần (5%)	Báo cáo (50%)
LO3	x	x		x			x
LO4						x	x
LO5			x	x	x	x	x
LO6							x

6. Giảng dạy và học tập:

– Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần					
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- 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

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Nguyễn Thị Quỳnh Trang, Hồ Thị Mỹ Hương, 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), 2011.

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), NXB Đại học quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2007.

[2] Maximo Gacula, Jr, 2008. *Journal of sensory studies volume 23 number 2*, Wiley-Blackwell.

[3] Nguyễn Hoàng Dũng, *Thực hành đánh giá cảm quan* NXB Đại học quốc gia Tp.Hồ Chí Minh, 2011.

9. Hướng dẫn thực hiện:

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– 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 sinh viên.

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm 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.

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – 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.