

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần : Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan

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

Bộ môn phụ trách: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Mã học phần : 05201111

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 type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input checked="" 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: Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu (05208104);
- Học phần song hành: Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (22201016);

2. Mục tiêu 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.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

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

- LO 1: Phân tích được ứng dụng và sự cần thiết của phương pháp mô tả định lượng.
- LO 2: Thực hiện một cách chính xác các bước thực hành của các phép thử

- phân biệt phối hợp các kỹ năng xử lý mẫu, pha chế nồng độ của các chất chuẩn trong quá trình thực hành nhằm thu được kết quả có độ tin cậy cao
- LO 3: Sử dụng đúng hàm lượng cho phép đối với các chất chuẩn trong danh mục quy định an toàn thực phẩm
 - LO 4: 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 5: Chủ động, thuần thục kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan
 - LO 6: 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 học phần thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan
 - LO 7: Xác định được các tình huống cần xác định các đặc tính cảm quan trong nghiên cứu sản phẩm
 - LO 8: Có kỹ năng tổ chức thực hiện và triển khai phương pháp mô tả cảm quan trong công việc kiểm soát chất lượng sản phẩm ở các nhà máy sản xuất thực phẩm

4. Nội dung học phần:

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Lập kế hoạch và thiết kế thí nghiệm tuyển chọn và huấn luyện hội đồng
- Thí nghiệm tuyển chọn hội đồng
- Thành lập danh sách thuật ngữ và lựa chọn chất chuẩn
- Thí nghiệm huấn luyện cường độ mùi
- Thí nghiệm huấn luyện cường độ vị
- Đánh giá mẫu và xử lý kết quả

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.	Lập kế hoạch và thiết kế thí nghiệm tuyển chọn và huấn luyện hội đồng	15	0	5	10
2.	Thí nghiệm tuyển chọn hội đồng	15	0	5	10
3.	Thành lập danh sách thuật ngữ và lựa chọn chất chuẩn	15	0	5	10
4.	Thí nghiệm huấn luyện cường độ mùi	15	0	5	10
5.	Thí nghiệm huấn luyện cường độ vị	15	0	5	10

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
6.	Đánh giá mẫu và xử lý kết quả	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. 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 lựa chọn chất chuẩn

- 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

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần							
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	LO8
Trình diễn, tái hiện	Thực hành, luyện tập	30	x	x	x			x		x
Giải quyết tình huống	Thực hiện tình huống	30	x	x	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự đủ 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành; Sinh viên chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình 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] Lauren Rogers. *Sensory panel management: A practical handbook for recruitment, training and performance*. Elsevier Woodhead Publishing, 2018.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Herbert Stone; Joel L. Sidel, *Sensory Evaluation Practices*, Elsevier, 2004;

[2] Ray Marsili, *Sensory-Directed Flavor Analysis*, Taylor & Francis Group, LLC, 2007;

[3] Jean-François Meullenet, Rui Xiong, Christopher J. Findlay, *Multivariate and Probabilistic Analyses of Sensory Science Problems*, Blackwell Publishing, 2007;

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

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.