|  |  |
| --- | --- |
| BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN** | **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
| **KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ** |  |

**ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN**

**A. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên học phần: THỰC HÀNH ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG CẢM QUAN THỰC PHẨM - Practical Evaluation of food sensory quality

2. Mã số học phần: FOT410

3. Phân bố thời gian học tập: 1 (0/1/2) tín chỉ

4. Trình độ đào tạo: Cao đẳng [] Đại học [x]

5. Đơn vị phụ trách học phần

6. Loại hình học phần:

Đại cương [] Cơ sở ngành [] Chuyên ngành [x] Tốt nghiệp []

Thí nghiệm [] Thực hành [x] Kiến tập/ Thực tập [] Đồ án môn học []

Bắt buộc [x] Tự chọn []

7. Lần biên soạn/hiệu chỉnh thứ: 01

**B. MỤC TIÊU HỌC PHẦN**

**1. Kiến thức**

- Sau khi hoàn tất học phần sinh viên cần thực hiện được các phép thử cảm quan nhằm giải quyết các vấn đề trong thực tế sản xuất.

**2. Kỹ năng**

- Có khả năng đánh giá được chất lượng thực phẩm thông qua cảm quan như: hình dáng, màu sắc, vị, mùi của thực phẩm.

**3. Thái độ**

**-** Sinh viên có năng lực chủ động, tích cực, tư duy, sáng tạo trong học tập.

- Có khả năng lập kế hoạch, tổ chức công việc, quản lý thời gian, giao tiếp ứng xử trong hoạt động học tập và trong cuộc sống.

- Biết tự học, tự nghiên cứu.

- Có khả năng tư duy sáng tạo và giải quyết vấn đề.

**C. NỘI DUNG HỌC PHẦN**

**1. Nội dung cơ bản, cốt lõi tối thiểu**

Các bài thí nghiệm cơ bản về cảm quan thực phẩm như: đánh giá cà phê, sữa tươi, bánh biscuit,… và một số sản phẩm khác.

**2. Nội dung chi tiết học phần:**

**Bài thí nghiệm**

Sinh viên sẽ chọn một trong các chủ đề do giảng viên gợi ý và tiến hành thí nghiệm lớn dựa trên các phương pháp đánh giá cảm quan đã được học. Sau khi hoàn thành thí nghiệm sinh viên sẽ có buổi báo cáo trước giáo viên và nộp bài hoàn chỉnh.

**Các chủ đề đề nghị**

1. Xác định chất thanh vị tốt nhất cho các sản phẩm cà phê
2. Xác định ngưỡng về vị đắng
3. Xây dựng thuật ngữ cảm quan của một số sản phẩm sữa tươi tiệt trùng
4. Tương tác mùi vị
5. Đánh giá thị hiếu một số sản phẩm thực phẩm trên thị trường
6. Xây dựng chỉ tiêu đánh giá độ dòn của bánh biscuit
7. So sánh phép thử tam giác và 3-AFC
8. Phương pháp A-not-A

**D. PHÂN BỐ THỜI LƯỢNG DẠY – HỌC, KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ**

**1. Phân bố số tiết học tập:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Loại hình học tập** | **Số tiết** |
| 1 | Lý thuyết trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên)* | 0 |
| 2 | Rèn kỹ năng trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên hướng dẫn)* | 30 |
| 3 | Tự học ngoài lớp *(theo nội dung được giảng viên yêu cầu và nộp kết quả cho giảng viên. Ví dụ: bài tập về nhà, báo cáo thu hoạch, bài thuyết trình …)* | 60 |
| 4 | Tự nghiên cứu và viết báo cáo *(không có giảng viên)* | 0 |

**2. Tỉ trọng kiểm tra đánh giá chung tối thiểu, hình thức đánh giá:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Điểm thành phần** | **Quy định** | **Trọng số** |
| 1 | Điểm chuyên cần | Số tiết tham dự học/tổng số tiết: 100% tiết | Điều kiện bắt buộc |
| 2 | Điểm bài tập nhóm | Báo cáo thực hành sau mỗi buổi thực hành tại phòng thí nghiệm | 50% |
| 3 | Điểm thao tác thực hành | Có/không thao tác trong tất cả các buổi thực hành, bài thu hoạch cá nhân cuối khóa | 50% |

**E. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN**

**1. Đối với giảng viên:**

- Về trình độ tối thiểu: Thạc sĩ.

- Chuyên ngành tốt nghiệp: Công nghệ thực phẩm, Chế biến thực phẩm.

- Các yêu cầu thêm về kiến thức chuyên sâu, kỹ năng chuyên môn nghề nghiệp: Phương pháp dạy học Đại học.

**2. Đối với người học:**

Các học phần tiên quyết: Không.

Các học phần học trước: Không.

**3. Tài liệu tham khảo:**

1. Hà Duyên Tư, 2005. *Kỹ thuật đánh giá cảm quan*. Trường Đại học Bách khoa Hà

Nội.

2. Nguyễn Hoàng Dũng, 2005. *Tài liệu thí nghiệm đánh giá cảm quan*. NXB đại học

quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

3. Brian S. Everitt, 2004. *An R and S-PLUS companion to Multivariate Analysis*.

Springer.

5. Lawless, H.T., Heyman, H., 2004. *Sensory Evaluation of Food: Principles and*

*Practices.*

6. O’Mahony, 1985. *Sensory Evaluation of Food: Statistical methods and procedures*.

Marcel Dekker, Inc, NewYork.

7. Paul Murrell, 2006. *R Graphics*. The University of Auckland, New Zealand.

8. Richard Mason, 2002. *Sensory Evaluation Manual*. The University of Queensland.

*Tp.HCM, ngày 10 tháng 6 năm 2021*

**TRƯỞNG PHÒNG QLĐT**

**(Đã ký)**