

CHƯƠNG TRÌNH HỌC PHẦN

1. Thông tin chung

Tên học phần: KHOA HỌC CẢM QUAN VÀ THỊ HIẾU THỰC PHẨM CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG

Sensory science, Food choice & Acceptability

Mã số: FOT508

Thời lượng: 2(1-1)

Loại: *Bắt buộc*

Học phần tiên quyết: *Không.*

Nhằm mục tiêu: Vận dụng khoa học cảm quan trong công nghệ thực phẩm

Bộ môn quản lý: Công nghệ thực phẩm

2. Mô tả

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về khoa học cảm quan thực phẩm, kiến thức về quá trình hình thành thị hiếu thực phẩm và các yếu tố ảnh hưởng đến thị hiếu qua các giai đoạn khác nhau trong cuộc đời người tiêu dùng, các mối quan hệ giữa thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng với các cảm nhận cảm quan và tâm sinh lý của con người. Các phương pháp cảm quan và sinh lý học thần kinh để đo lường các phản ứng đặc trưng trong cảm nhận khi ăn được giới thiệu trong phần lý thuyết và thực hành.

3. Mục tiêu

Sau khi học xong học phần, học viên có thể:

1. Nắm được các kiến thức cơ bản về khoa học cảm quan.
2. Nắm rõ các yếu tố đóng vai trò quan trọng trong thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng.
3. Biết và hiểu được sở thích và thói quen sử dụng thực phẩm được hình thành như thế nào và chúng có quan hệ như thế nào với cảm giác, cảm nhận, cảm xúc và các quá trình sinh lý của cơ thể.
4. Biết giải quyết các vấn đề về thị hiếu thực phẩm bằng các môn khoa học khác.

Nội dung

TT	Chủ đề	Nhằm mục tiêu	Số tiết	
			LT	TH
1.	Cảm nhận cảm quan - cơ sở cho sự chấp nhận và tiêu thụ thực phẩm	1	1	0
1.1.	Hệ thống cảm quan			
1.2.	Ảnh hưởng của các thành phần thực phẩm lên nhận thức cảm quan			
1.3.	Ảnh hưởng của các đặc tính cảm quan lên sự cảm nhận thực phẩm			
1.4.	Sự phát triển của thị hiếu			
2.	Các yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến thị hiếu thực phẩm	2,3	1	

2.1.	Sự ảnh hưởng của văn hóa đến thị hiếu thực phẩm			
2.1.1.	Cách thức tác động của văn hóa lên thị hiếu thực phẩm			
2.1.2.	Ý nghĩa của văn hóa và mối quan hệ của chúng đến thị hiếu thực phẩm			
2.2.	Cơ chế tác động của tâm lý trong thị hiếu thực phẩm			
2.2.1.	Tầm quan trọng của sự hiểu biết cơ chế tác động của tâm lý đối với thị hiếu thực phẩm			
2.2.2.	Sự hiểu biết cơ chế tác động của tâm lý đối với thị hiếu thực phẩm			
2.2.3.	Nhu cầu và sự thưởng thức trong khi ăn			
3.	PP xác định thái độ và động cơ của khách hàng trong phát triển sản phẩm thực phẩm	3,4	3	2
4.	PP xác định kỳ vọng của khách hàng để cải thiện phát triển sản phẩm thực phẩm	3,4	3	2
5.	Phép thử chấp nhận và phép thử ưu tiên	3,4	3	5
5.1.	Các phép thử ưu tiên			
5.1.1.	Phép thử so hàng thị hiếu (xếp dãy)-Ranking Test			
5.1.2.	Phép thử cặp đôi để đánh giá thị hiếu			
5.2.	Phép thử chấp nhận			
5.3.	Các biến thể của đánh giá mức độ chấp nhận			
5.4.	Thẩm định năng lực người thử			
6.	Phép thử người tiêu dùng ở thực địa và thiết kế bảng câu hỏi điều tra	3,4	2	4
6.1.	Kịch bản của phép thử			
6.2.	Thiết kế bảng câu hỏi			
7.	Các phương pháp nghiên cứu định tính người tiêu dùng	3,4	2	2
7.1.	Đặc điểm của phỏng vấn nhóm mục tiêu			
7.2.	Thiết kế thí nghiệm nghiên cứu định tính người tiêu dùng			
7.3.	Phân tích và báo cáo			

4. Tài liệu

- Hal MacFie (2007), *Consumer-led food product development*, Woodhead Publishing Limited ISBN 978-1-84569-072-4. 632p.
- Tormod Næs, Per B. Brockhoff and Oliver Tomic (2010), *Statistics for Sensory and Consumer Science*, Printed and bound in the United Kingdom by Antony Rowe Ltd, Chippenham, Wiltshire, 301p.
- Ewa Babicz-Zielinska (2006), “*Role of psychological factors in food choice- a review*”, Polish journal of food and nutrition sciences. Vol 15/56, No 4, p. 379-384.
- Harry T.L, Hildegard H (1998). *Sensory evaluation of food. Principles and Practices*. New York” Chapman & Hall

5. Đánh giá

6.1. Thang điểm đánh giá:

- Đánh giá kết quả học tập học phần của học viên (đánh giá học phần) bao gồm hai phần bắt buộc là đánh giá quá trình và thi kết thúc học phần;
- Điểm đánh giá quá trình và thi kết thúc học phần theo thang điểm **10** (từ 0 đến 10), cho điểm chẵn;
- Điểm học phần là tổng các điểm đánh giá quá trình (có trọng số 30%) và điểm thi kết

thức học phần (có trọng số 70%) đã nhân với trọng số và được làm tròn đến phần nguyên.

4) Điểm học phần từ 5 điểm trở lên là đạt yêu cầu.

6.2. Các hoạt động đánh giá:

TT	Hoạt động đánh giá	Hình thức đánh giá	Trọng số
1.	Bài tập lớn	bảo vệ	10%
2	Thực hành	bảo vệ	20%
3.	Thi kết thúc học phần	Vấn đáp	70%

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Nguyễn Thuận Anh TS Mai Thị Tuyết Nga

THƯ KÝ HỘI ĐỒNG

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG

TS Mai Thị Tuyết Nga

TS. Vũ Ngọc Bội