

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
- Tiếng Anh: Practices Food sensory evaluation

Mã học phần: QFS363 Số tín chỉ: 1

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Lý thuyết xác suất thống kê, phân tích thực phẩm.

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Đặng Thị Tố Uyên** Chức danh, học hàm, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0988136014 Email: uyendtt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: tiết 34 ngày thứ 6 và tiết 89 ngày thứ 5 hàng tuần tại văn phòng Bộ môn ĐBCL và ATTP, Khoa Công nghệ Thực phẩm, Đại học Nha Trang.

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về cảm quan thực phẩm: cơ sở khoa học của phương pháp cảm quan, phân biệt và lựa chọn phép thử cảm quan, điều kiện tiến hành thí nghiệm cảm quan.

4. Mục tiêu:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản cần thiết về cảm quan thực phẩm để người học có khả năng lựa chọn phương pháp phù hợp, triển khai đánh giá, nhằm đáp ứng mục tiêu nghiên cứu và thực tiễn sản xuất thực phẩm.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Hiểu được cơ sở khoa học của cảm quan thực phẩm
- Nắm rõ các điều kiện, trang thiết bị phục vụ đánh giá cảm quan
- Phân biệt và lựa chọn các phép thử cảm quan phù hợp với từng tình huống cụ thể trong nghiên cứu và sản xuất thực phẩm.

6. Kế hoạch dạy học: (3)

STT	Bài/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1	Lựa chọn kiểm nghiệm viên	a,c	6	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu ĐGCQ
2	Huấn luyện, kiểm tra khả năng phân biệt	c	4	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu

					ĐGCQ, xử lý số liệu CQ
3	Huấn luyện, kiểm tra khả năng mô tả	c	4	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu ĐGCQ, xử lý số liệu CQ
4	Đánh giá cảm quan sử dụng phép thử phân biệt	c	4	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu ĐGCQ, xử lý số liệu CQ
5	Đánh giá cảm quan sử dụng phép thử mô tả	c	4	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu ĐGCQ, xử lý số liệu CQ
6	Kỹ thuật đánh giá cảm quan QIM, TCVN 3215-79	c	8	Thực hành	Đọc tài liệu và chuẩn bị phiếu ĐGCQ, xử lý số liệu CQ

7. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Học	Tham khảo
1	Harry T. Lawless Hildegard Heymann, Biên dịch Nguyễn Hoàng Dũng	Đánh giá cảm quan thực phẩm nguyên tắc và thực hành	2007	NXB ĐHQG TPHCM	Thư viện trường ĐHNT	X	
2	Meilgaard – Cville - Carr	Sensory evaluation techniques	1999, 2007	CRC Press Boca Raton – London – New York Washington, D.C	Thư viện trường ĐHNT	X	
3	Nguyễn Văn Tuấn	Phân tích số liệu và biểu đồ bằng R.	2006	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	http://www.ykhoa.net/r/index.htm		X

4	Hoàng Trọng, Chu Nguyễn Mộng Ngọc	Phân tích dữ liệu nghiên cứu với SPSS, Tập 1,2	2008	Trường Đại học Kinh tế TP HCM, NXB Hồng Đức	Thư viện trường ĐHNT		X
5		Phân tích thống kê bằng phần mềm Minitab			Đại học Nông nghiệp Hà Nội (http://www.hua.edu.vn/khoa/cnts/index.php?option=com_content&task=view&id=510&Itemid=368)		X
6	Trần Thị Mỹ Hạnh	Bài giảng Đánh giá cảm quan thực phẩm	2018		Thư viện trường ĐHNT		X
7	Nguyễn Thuần Anh, Trần Thị Mỹ Hạnh	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	2014		Thư viện trường ĐHNT		X
8	Nguyễn Hoàng Dũng	Thực hành đánh giá cảm quan	2006	NXB Đại học Quốc gia TP. HCM	Thư viện trường ĐHNT		X
9	Hà Duyên Tư	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	2010	NXB khoa học và kỹ thuật, năm	Thư viện trường ĐHNT, Xưởng in ĐHNT		X
10	Herbert Stone and Joel L. Sidel	Sensory Evaluation Practices	2004	Elsevier Academic Press, USA	Thư viện trường ĐHNT		X
11	TORMOD NÆS, PER B. BROCKH OFF and OLIVER TOMIC	Statistics for Sensory and Consumer Science,	2010	A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2010.	Thư viện trường ĐHNT		X
12	Hartmut Rehbein, Jörg Oehlenschl	Fishery products – Quality, safe and authenticity,	2009,	Wiley Blackwell, A John Wiley & Sons, Ltd.,	Thư viện trường ĐHNT		X

	äger			Publication			
--	------	--	--	-------------	--	--	--

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần: (5)

Sinh viên chuẩn bị bài theo yêu cầu của giảng viên

9. Đánh giá kết quả học tập: (6)

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Chuẩn bị bài ở nhà, hoạt động nhóm, thảo luận	a,b,c	15
2	Điềm chuyên cần, thái độ	a,b,c	10
3	Kết quả thực hành và viết báo cáo	a, b, c,d	25
4	Thi kết thúc thực hành	a,b,c,d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

GIẢNG VIÊN

(Ký và ghi họ tên)

Lưu Hồng Phúc

Đặng Thị Tố Uyên