

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo Chất lượng & An toàn Thực phẩm

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC HÀNH PHÂN TÍCH THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **FOOD ANALYSIS PRACTICES**

Mã học phần: QFS353

Số tín chỉ: 1

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá học cơ bản, hóa phân tích, hoá sinh, xác suất thống kê và phân tích thực phẩm (lý thuyết).

### 2. Thông tin về giảng viên:

- Đặng Thị Tố Uyên. Học vị: Thạc sĩ; Điện thoại: 0988136014. Email: [uyendtt@ntu.edu.vn](mailto:uyendtt@ntu.edu.vn)

Thời gian, địa điểm tiếp sinh viên: 10h00 thứ 6 hàng tuần tại PTN Phân tích thực phẩm

### 3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kỹ năng thực hành về: kỹ thuật lấy mẫu, xử lý mẫu, đánh giá chất lượng cảm quan, kiểm tra các chỉ tiêu đánh giá biến đổi chất lượng của sản phẩm thực phẩm nhằm giúp cho người học có được kiến thức và kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực nghiên cứu, phân tích, sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

### 4. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức, kỹ năng cần thiết để phân tích, đánh giá chất lượng của sản phẩm thực phẩm.

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

- Biết cách lấy mẫu, vận chuyển, bảo quản và xử lý mẫu đúng quy định.
- Lựa chọn phép thử cảm quan và tổ chức đánh giá đúng nguyên tắc, xử lý thống kê kết quả.
- Đánh giá chất lượng nguyên liệu, sản phẩm thông qua các chỉ tiêu phân tích.
- Biết cách lựa chọn các phương pháp thích hợp để kiểm tra, xác định các thành phần có trong thực phẩm.

## 6. Kế hoạch dạy học:

<i>STT</i>	<i>Bài/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Kiểm nghiệm nguyên liệu (thịt, trứng, cá...), sản phẩm đông lạnh	a,c	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 29-35
2	Kiểm nghiệm sản phẩm khô. Kiểm nghiệm bia, nước giải khát	a,d	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 36-44
3	Kiểm nghiệm đồ hộp, bột mỳ, gạo	a,c	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 57-61
4	Kiểm nghiệm xúc xích, Lạp xưởng	c,d	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 45-50
5	Kiểm nghiệm nước chấm, sản phẩm lên men	a,d	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 62-74
6	Kiểm nghiệm sữa và các chế phẩm từ sữa	a,c	4	Thuyết giảng, thực hành	SV đọc tài liệu Bài giảng Thực hành Phân tích Thực phẩm, tr 87- 91

## 7. Tài liệu dạy và học:

<i>TT</i>	<i>Tên tác giả</i>	<i>Tên tài liệu</i>	<i>Năm xuất bản</i>	<i>Nhà xuất bản</i>	<i>Địa chỉ khai thác tài liệu</i>	<i>Mục đích sử dụng</i>	
						<i>Học</i>	<i>Tham khảo</i>
1	Đặng Văn Hợp, Đỗ Minh Phụng, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thuận Anh	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm thủy sản	2010	NXB Khoa học & kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		X
2	Nguyễn Thuận	Thực hành	2014	Tài liệu	Thư viện	X	

	Anh, Đặng Tố Uyên, Trần Thị Mỹ Hạnh, Trần Thị Bích Thủy, Trần Văn Vương	phân tích thực phẩm		thực hành	ĐHNT		
3	Nguyễn Hoàng Dũng	Thực hành đánh giá cảm quan	2006	NXB ĐH Quốc gia TP. HCM	Thư viện ĐHNT		X
4	Hà Duyên Tư	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	2006, 2010	NXB Khoa học & kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		X
5	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 ĐHNT		X

### 8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

SV chuẩn bị bài theo yêu cầu của giảng viên

### 9. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuẩn bị bài ở nhà, hoạt động nhóm, thảo luận	a,b,c	15
2	Điểm 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 học phần	a,b,c,d	50

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN**

*TS. Lưu Hồng Phúc*

*Đặng Thị Tố Uyên*