

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

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

CHƯƠNG TRÌNH HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

Tên học phần:

- Tiếng việt: **Đánh giá cảm quan thực phẩm**

- Tiếng anh: **Food sensory evaluation**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 2 (1 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành).

Đào tạo trình độ: Đại học

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

2. Mô tả tóm tắt học phần

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

3. 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.

4. 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.

5. Nội dung:

5.1 Mục tiêu dạy - học của các chủ đề lý thuyết

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt kết quả	Số tiết
1	Giới thiệu đánh giá cảm quan	.a, c	2

1.1	Định nghĩa, các khái niệm chung		
1.2	Cơ sở khoa học của đánh giá cảm quan thực phẩm		
1.3	Cây quyết định - Định hướng lựa chọn kỹ thuật cảm quan		
1.4	Phân loại phép thử trong đánh giá cảm quan		
1.5	Ứng dụng của đánh giá cảm quan thực phẩm		
1.6	Các yếu tố ảnh hưởng đến phép đo cảm quan		
2	Các yêu cầu để thực hành đánh giá cảm quan tốt	b	2
2.1	Yêu cầu đối với phòng cảm quan		
2.2	Yêu cầu về con người		
2.3	Các yêu cầu trong việc chuẩn bị phép thử		
2.4	Các yêu cầu trong việc tiến hành đánh giá cảm quan		
2.5	Các yêu cầu trong thu thập và xử lý số liệu cảm quan		
3	Các phép thử cảm quan	b, c	11
3.1	Nhóm phép thử khi tính chất cảm quan của sản phẩm được chỉ ra trước <ul style="list-style-type: none"> • Phép thử cho điểm • Phép thử n-AFC (Phép thử so sánh cặp đôi định hướng, 3-AFC) • Phép thử so hàng • Phép thử mô tả 		
3.2	Nhóm phép thử khi các tính chất cảm quan không được chỉ ra <ul style="list-style-type: none"> • Phép thử tam giác • Phép thử 2-3 • Phép thử so sánh cặp đôi sai biệt • Phép thử A not A • Phép thử ABX • Phép thử phân nhóm 		
3.3	Nhóm phép thử thị hiếu <ul style="list-style-type: none"> • Phép thử cặp đôi thị hiếu • Phép thử cho điểm thị hiếu 		

3.4	Phép thử cho điểm theo TCVN 3215 – 79, chỉ số chất lượng QIM, thang phân loại EU, thang điểm Torry		
-----	--	--	--

5.2 Mục tiêu dạy - học của các chủ đề thực hành

STT	Nội dung	Nhằm đạt kết quả	Số tiết
1	Lựa chọn kiểm nghiệm viên	a, c	6
2	Huấn luyện, kiểm tra khả năng phân biệt	.c	4
3	Huấn luyện, kiểm tra khả năng mô tả	c	4
4	Đánh giá cảm quan sử dụng phép thử phân biệt	.c	4
5	Đánh giá cảm quan sử dụng phép thử mô tả	c	4
6	Kỹ thuật đánh giá cảm quan: QIM, TCVN 3215 - 79	.c	8

5. Phân bổ thời gian của học phần

Chủ đề lý thuyết	Số tiết	Chủ đề/bài thực hành	Số tiết
1	2	1	6
2	2	2	4
3	11	3	4
		4	4
		5	4
		6	8
Tổng số tiết	15	Tổng số tiết	30

Tài liệu dạy và học

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài	Mục đích sử dụng	
						Học	Tham

					liệu		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	Nguyễn Hoàng Dũng	Thực hành đánh giá cảm quan	2006	NXB Đại học Quốc gia TP. HCM	Thư viện trường ĐHNT		X
3	Nguyễn Thuần Anh, Trần Thị Mỹ Hạnh	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	2013		Thư viện trường ĐHNT	X	
4	Phan Thị Thanh Hiền	Bài giảng Kỹ thuật đánh giá cảm quan	2015		Thư viện trường ĐHNT	X	
5	Hà Duyên Tư	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	2006	NXB khoa học và kỹ thuật, năm	Thư viện trường ĐHNT		X
6	Hoàng Trọng, Chu Nguyễn Mộng Ngọc	Phân tích dữ liệu nghiên cứu với SPSS, Tập 1,2	2008	Trường Đại học Kinh tế TPHCM, NXB Hồng Đức	Thư viện trường ĐHNT		X
7	Tổng cục đo lường chất lượng Việt nam,	<i>TCVN 3215 – 79.</i>			Thư viện trường ĐHNT		X

8	Meilgaard – Civille – Carr	Sensory evaluation techniques	1999	CRC Press Boca Raton – London – New York Washington, D.C	Thư viện trường ĐHNT		X
9	Tormodnes, Per B. Brockhoff and Oliver Tomic	Statistics for Sensory and Consumer Science,	2010	A John Wiley & Sons, Ltd., Publication, 2010.	Thư viện trường ĐHNT		X

6. Đánh giá kết quả học tập

TT	Các chỉ tiêu đánh giá	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ	10
2	Tham gia học trên lớp (chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, thái độ học tập, điểm danh)	5
3	Hoạt động nhóm, thảo luận	10
4	Điểm thực hành	25
5	Thi kết thúc học phần	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Nguyễn Thuận Anh
ThS. Phan Thị Thanh Hiền
ThS. Đặng Thị Tố Uyên
ThS. Trần Thị Bích Thủy

TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Nguyễn Thuận Anh