

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

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

## ĐỀ CƯƠNG 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. 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 nông sản và thủy sản nhằm giúp cho người học có được kiến thức và kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực nghiên cứu, phân tích sản phẩm thực phẩm.

### 3. 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.

**4. 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.

### 5. Nội dung:

STT	Bài/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Kiểm nghiệm nguyên liệu (thịt, trứng, cá...), sản phẩm đông lạnh	a,c		4
2	Kiểm nghiệm sản phẩm khô. Kiểm nghiệm bia, nước giải khát	a,d		4
3	Kiểm nghiệm đồ hộp, bột mỳ, gạo	a,c		4

4	Kiểm nghiệm xúc xích, lạp xưởng	c,d		4
5	Kiểm nghiệm nước chấm, sản phẩm lên men	a,d		8
6	Kiểm nghiệm sữa và các chế phẩm từ sữa	a,c		4

### 6. 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	Đặng Văn Hợp, Đỗ Minh Phụng, Vũ Ngọc Bội, Nguyễn Thuần Anh	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm thủy sản	2010	NXB Khoa học & kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		X
2	Nguyễn Thuần Anh, Đặng Tô Uyên, Trần Thị Mỹ Hạnh, Trần Thị Bích Thủy, Trần Văn Vương	Thực hành phân tích thực phẩm	2014	Tài liệu thực hành	Thư viện ĐHNT	X	
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	Đánh giá cảm quan thực phẩm nguyên tắc và	2007	NXB ĐHQG TPHCM	Thư viện ĐHNT		X

Heymann Biên dịch Nguyễn Hoàng Dũng	thực hành						
---	-----------	--	--	--	--	--	--

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

<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	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

### GIẢNG VIÊN

*Đặng Thị Tố Uyên*  
*Đỗ Thị Thanh Thủy*

### TRƯỞNG KHOA/VIỆN

*TS. Vũ Ngọc Bội*

### TRƯỞNG BỘ MÔN

*TS. Lưu Hồng Phúc*