

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 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 tiên hành thí nghiệm cảm quan.

4. Mục tiêu:

Giúp 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	
			LT	TH
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	c		4

	năng mô tả			
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

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 – Civile - 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 TPHCM, NXB Hồng Đức	Thư viện trường ĐHNT		X
5		Phân tích thống kê bằng phần			Đại học Nông nghiệp Hà Nội (http://www.hua.edu.vn/khoa/c)		X

