

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. **Tên học phần:** Đánh giá cảm quan **Mã học phần:** FT09012

2. **Tên Tiếng Anh:** Sensory Evaluation (in Food)

3. **Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2/0/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)

Phân bố thời gian: 10 tuần [(3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học)/ tuần]

4. **Các giảng viên phụ trách học phần:**

a. *Giảng viên phụ trách chính:* ThS. Lưu Mai Hương

b. *Giảng viên cùng giảng dạy:* ThS. Ung Phạm Tường Thụy

5. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

a. *Môn học tiên quyết:*

b. *Môn học trước:* Công nghệ chế biến, Toán kỹ thuật

6. **Mô tả học phần (Course Description):**

Môn học cung cấp cho sinh viên kiến thức lý thuyết về các phép đo cảm quan và kỹ năng sử dụng phương pháp xử lý thống kê để giải thích kết quả các phép đo. Môn học còn cung cấp kỹ năng ứng dụng các phép thử cảm quan trong nghiên cứu phát triển sản phẩm. Nội dung chính môn học bao gồm các phần: Phương pháp luận Đánh giá cảm quan, Cơ sở sinh lý và tâm lý của đánh giá cảm quan, Nhóm các phép thử phân biệt, nhóm các phép thử mô tả và nhóm các phép thử thị hiếu.

7. **Mục tiêu học phần (Course Goals):**

Mục tiêu	Mô tả <i>Học phần này trang bị cho sinh viên:</i>	ELOs
G1	Nguyên lý cơ bản của các kỹ thuật phân tích cảm quan.	2(H)
G2	Khả năng nhận diện và đề xuất giải pháp cho các vấn đề phát sinh trong quá trình đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm.	2(M) 4(M) 5(M)
G3	Hiểu biết về vai trò của Đánh giá cảm quan trong nghiên cứu phát triển sản phẩm	2(L)
G4	Khả năng độc lập trong tìm kiếm và chọn lọc tài liệu tham khảo thích hợp. Khả năng giao tiếp, thảo luận chuyên môn với những người trong và ngoài ngành thực phẩm.	7;8;9 (M)
G5	Thể hiện tính kỷ luật, chuyên nghiệp.	11

* Ghi chú: H: High; M: Medium; L: Low

8. **Chuẩn đầu ra của học phần (Course Learning Outcomes – CLOs):**

CLOs	Mô tả <i>Học phần này trang bị cho sinh viên khả năng:</i>	ELOs
G1	G1.1 Trình bày các nguyên tắc cơ bản của Đánh giá cảm quan	2
	G1.2 Trình bày các quy trình cơ bản của đánh giá cảm quan	2
	G1.3 Các nguyên tắc hoạt động của cơ quan cảm giác và tương tác cảm giác.	2
G2	G2.1 Lựa chọn phép thử cảm quan phù hợp để giải quyết tình huống cụ thể.	4
	G2.2 Thiết kế một thí nghiệm cảm quan hoàn chỉnh	5
	G2.3 Phân tích và giải thích kết quả.	5

CLOs		Mô tả <i>Học phần này trang bị cho sinh viên khả năng:</i>	ELOs
G3		Ứng dụng các kỹ thuật phân tích cảm quan trong quản lý chất lượng và nghiên cứu phát triển sản phẩm mới.	2
G4	G4.1	Khả năng sử dụng ngoại ngữ để đọc hiểu tài liệu, cập nhật kiến thức chuyên ngành	7 8
	G4.2	Thuyết trình và trao đổi chuyên môn với người trong và ngoài lĩnh vực thực phẩm	9
G5		Thể hiện tính kỷ luật, chuyên nghiệp	11

9. Tài liệu học tập:

a. Giáo trình chính:

- [1] Nguyen Hoang D. (Ed.) (2008) *Đánh giá cảm quan: Nguyên tắc và thực hành, (Bản dịch của Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Harry Lawless and Hildegard Heymann - Springer Copyright) Vietnam National University-HCMC Publishing House.*

b. Tài liệu tham khảo:

- [2] Delarue, J, 2015. *Rapid Sensory Profiling Techniques Applications in New Product Development and Consumer Research*, Woodhead Publishing
- [3] Meilgaard M., Civille G.V, Thomas Carr B. (2016), *Sensory evaluation techniques*, CRC Press. Boca Raton. Florida. 281pp.
- [4] VARELA. P and G. ARES. (2014). *Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling*, CRC Press.

10. Kiểm tra và đánh giá:

a. Thang điểm đánh giá: 10 điểm

- Điểm quá trình:----- chiếm 10 %
- Điểm kiểm tra giữa kỳ: ----- chiếm 30 %
- Điểm thi cuối kỳ: ----- chiếm 60 %

b. Kế hoạch thực hiện:

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
Điểm danh Tham gia xây dựng bài học	Sinh viên tham gia >70% giờ lên lớp.	Tuần 1 đến tuần 10	Bảng điểm danh	G5	0
	Trình bày các giải pháp cho một tình huống cụ thể.		Bảng thiết kế Thí nghiệm	G2.1 G3 G4.1	20
Tự Luận	Chương 1 và 2: Phương pháp luận trong Đánh giá Cảm Quan.	Tuần 6	Bài thi tự luận	G1.1 G2.1 G2.2	30
	Chương 3: Các nguyên tắc thực hành tốt trong Đánh giá Cảm quan.				
	Chương 3: Nhóm các phép thử phân biệt				
Thi cuối kỳ					50

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
Tự luận	Chương 1: Phương pháp luận trong Đánh giá Cảm Quan. Chương 2: Các nguyên tắc thực hành tốt trong Đánh giá Cảm quan. Chương 3: Nhóm các phép thử phân biệt Chương 4: Nhóm các phép thử mô tả Chương 5: Nhóm các phép thử Thị hiếu	Kết thúc học phần	Bài thi tự luận	G1 G2 G3	50

* Ghi chú: Q: Quiz; H: Homework; P: Project; M: Midterm Exam; F: Final Exam; S: Seminar

11. Nội dung và kế hoạch giảng dạy:

Tuần	Nội dung	CLOs
1	Chương 1. Phương pháp luận trong đánh giá cảm quan (3/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Định nghĩa 1.2 Lịch sử hình thành và phát triển và các tổ chức và tạp chí liên quan 1.3 Vai trò và vị trí của Đánh giá cảm quan trong ngành thực phẩm và các lĩnh vực có liên quan. 1.4 Sự khác biệt của trong cách tiếp cận của Đánh giá cảm quan với các nhóm ngành phân tích khác. 1.5 Các nhóm phép thử của Đánh giá cảm quan. Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận	G1.1 G1.2 G4.2 G5
	Nội dung tự học: Đọc tài liệu tham khảo [1] và [2] chương 2(6)	G4.1
	Chương 2. Nguyên tắc hoạt động của các cơ quan cảm giác (3/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Các thuộc tính cảm quan của sản phẩm và giác quan của con người. 1.2 Giải phẫu học và cơ sở sinh lý của cơ quan vị giác 1.3 Giải phẫu học và cơ sở sinh lý của cơ quan khứu giác Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận	G1.3 G4.2 G5
	Nội dung tự học: Đọc tài liệu tham khảo [1] và [2] chương 3(6)	G4.1
	Chương 3. Các nguyên tắc chung trong đánh giá cảm quan (3/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Nguyên tắc chung 1.2 Điều kiện cơ sở vật chất 1.3 Người thử trong đánh giá cảm quan. Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận	G1.1 G1.2 G5
	Nội dung tự học: Đọc tài liệu tham khảo [1] và [2] chương (6)	G4.1
	Chương 4. Nhóm các phép thử phân biệt (1)	

Tuần	Nội dung	CLOs
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Các loại thang đo 1.2 Quan hệ kích thích – hành vi 1.3 Ngưỡng phân biệt Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận	G1.1 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G4.2 G5
	Nội dung tự học: Đọc tài liệu tham khảo	G4.1
	Chương 5. Nhóm các phép thử phân biệt (2) (3/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Lý thuyết của phép thử phân biệt 1.2 Một số phép thử phân biệt thông dụng 1.3 Thiết kế một thí nghiệm phân biệt Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Chia nhóm giải quyết tình huống cụ thể và thảo luận	G1.1 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G5
	Nội dung tự học: Bài tập nhóm – giải quyết tình huống cụ thể	G4.1 G2.1
	Chương 6. Nhóm các phép thử mô tả (9/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (9) 1.1 Ngôn ngữ và phương pháp phân tích mô tả 1.2 Kỹ thuật phân tích mô tả. 1.3 Kỹ thuật mô tả cổ điển (Quantitative Descriptive Analysis) 1.4 Kỹ thuật mô tả thay thế (Free choice profiling; Flash profile) 1.5 Phân tích số liệu Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Chia nhóm giải quyết tình huống cụ thể và thảo luận	G1.1 G1.3 G2.2 G2.3 G4.2 G5
	Nội dung tự học: Bài tập nhóm – thiết kế một thí nghiệm mô tả sử dụng nhóm phương pháp mô tả thay thế	G4.1 G2.1
	Chương 7. Nhóm các phép thử thị hiếu (6/0/6)	
	Nội dung giảng dạy trên lớp: (3) 1.1 Các quá trình cơ bản hình thành nhận thức người tiêu dùng 1.2 Mục tiêu đánh giá cảm quan thị hiếu 1.3 Các phép thử thị hiếu và chấp nhận 1.4 Một số yêu cầu phép thử thị hiếu và chấp nhận (địa điểm, nguyên tắc tổ chức, thiết kế câu hỏi) 1.5 Các phương pháp định tính trong nghiên cứu thị hiếu người tiêu dùng. 1.6 Phân tích số liệu Phương pháp giảng dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận	G1.1 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G4.2 G5
	Nội dung tự học: Bài tập nhóm – thiết kế một thí nghiệm thị hiếu sử dụng nhóm phương pháp mô tả thay thế	G4.1 G2.1

12. Đạo đức khoa học:

Bất kỳ những hình thức gian lận trong học thuật được phát hiện bao gồm sao chép báo cáo, số liệu, thiết kế thí nghiệm quay cóp bài thi sẽ có hình thức xử lý thích hợp.

13. Ngày phê duyệt lần đầu:

14. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

(Đã ký)

Nhóm biên soạn

(Đã ký)

PGS. TS. Hoàng Kim Anh

15. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Ngày cập nhật lần 1: Nội dung cập nhật:	Người cập nhật: Trưởng Khoa:
--	-------------------------------------