

ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

1. THÔNG TIN VỀ MÔN HỌC

- 1.1. Tên môn học: **Đánh giá cảm quan thực phẩm** Mã môn học: **BIOT3222**
1.2. Khoa/Ban phụ trách: **Khoa Công nghệ Sinh học**
1.3. Số tín chỉ: **2TC (02LT/0TH)**

2. MÔ TẢ MÔN HỌC

Đánh giá cảm quan thực phẩm là môn học nằm trong khối kiến thức chuyên ngành “Công nghệ chế biến thực phẩm”, môn học này mang tính kết hợp và hỗ trợ các môn học liên quan đến công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về lĩnh vực đánh giá cảm quan. Đánh giá cảm quan là một phương pháp khoa học dùng để đánh giá chất lượng thực phẩm trong đó con người đóng vai trò là “thiết bị”, các cơ quan cảm giác là “dụng cụ đo”.

3. MỤC TIÊU MÔN HỌC

3.1. Mục tiêu chung

Giúp sinh viên nắm vững kiến thức về phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm

Giúp cho sinh viên có thể hiểu rõ và vận dụng kiến thức đã học vào việc tổ chức một hội đồng đánh giá chất lượng thực phẩm theo phương pháp đánh giá cảm quan

Môn học cho thấy tầm quan trọng của phương pháp đánh giá cảm quan trong đánh giá chất lượng thực phẩm

3.2. Mục tiêu cụ thể

3.2.1. Kiến thức

Qua môn học này, sinh viên có khả năng:

Hiểu rõ vai trò và ý nghĩa của phương pháp đánh giá cảm quan trong việc đánh giá chất lượng thực phẩm

Biết được mối quan hệ giữa các giác quan và phân tích cảm quan.

Hiểu và biết cách chọn lựa phương pháp trong một thí nghiệm đánh giá cảm quan

Sử dụng phương pháp cảm quan trong đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm

3.2.2. Kỹ năng

Hiểu và nắm vững các bước để lựa chọn một đánh giá viên cảm quan thực phẩm

Kỹ năng chuẩn bị và tổ chức một hội đồng đánh giá cảm quan thực phẩm

Kỹ năng xử lý số liệu của một buổi thử cảm quan thực phẩm

3.2.3. Thái độ

Có tinh thần học hỏi, tôn trọng quy định của lớp học.

Chuyên cần, nghiêm túc, siêng năng.

Có tinh thần làm việc làm việc nhóm.

4. NỘI DUNG MÔN HỌC

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
1	Chương 1: Cơ sở lý thuyết của phương pháp ĐGCQ	1.1. Chất lượng thực phẩm 1.2. Sơ nét về lịch sử của phương pháp ĐGCQ 1.3. Vai trò của ĐGCQ trong đánh giá chất lượng thực phẩm	5	5	0	0	[1], [2]
2	Chương 2: Cơ sở sinh lý học của chức năng cảm giác	2.1. Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác 2.2. Ngưỡng cảm giác 2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến ĐGCQ	5	5	0	0	[1], [3]
3	Chương 3: Các phép thử cảm quan	3.1. Phép thử phân biệt 3.2. Phép thử phân tích mô tả 3.3. Phép thử thị hiếu Kiểm tra giữa kỳ	10	9	1	0	[1]
4	Chương 4: Nguyên tắc thực hành tốt	4.1. Con người 4.2. Mẫu thử 4.3. Môi trường 4.4. Phương pháp	5	5	0	0	[1], [4]
5	Chương 5: Thống kê ứng dụng trong ĐGCQ	5.1. Kiểm định khi bình phương 5.2. Phân tích phương sai ANOVA 5.3. Kiểm định $t_{student}$	5	4	1	0	[1]

5. TÀI LIỆU THAM KHẢO

5.1. Tài liệu chính

1. Hà Duyên Tư (2010), *Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật.

5.2. Tài liệu tham khảo

2. Hà Duyên Tư (2006), *Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm*, Khoa học và kỹ thuật.

3. <http://www.foodafactoflife.org.uk/sheet.aspx?siteId=19§ionId=83&contentId=308>

4. [https://www.sfos.uaf.edu/fitc/teaching/courses/FSN261/lectures/261_Lecture_18_Sensory_evaluation_\(white\)_3-2-2011.pdf](https://www.sfos.uaf.edu/fitc/teaching/courses/FSN261/lectures/261_Lecture_18_Sensory_evaluation_(white)_3-2-2011.pdf)

6. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

STT	Hình thức đánh giá	Trọng số
1	Điểm đánh giá kết quả thực hành	30%
2	Điểm kiểm tra giữa kỳ	20%
3	Điểm thi cuối kỳ: tự luận	50%

7. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
1	Buổi 1	Chương 1: Cơ sở lý thuyết của phương pháp ĐGCQ 1.1. Chất lượng thực phẩm 1.2. Sơ nét về lịch sử của phương pháp ĐGCQ 1.3. Vai trò của ĐGCQ trong đánh giá chất lượng thực phẩm	
2	Buổi 2	1.3. Vai trò của ĐGCQ trong đánh giá chất lượng thực phẩm (tt) Chương 2: Cơ sở sinh lý học của chức năng cảm giác 2.1. Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác 2.2. Ngưỡng cảm giác	
3	Buổi 3	2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến ĐGCQ Chương 3: Các phép thử cảm quan 3.1. Phép thử phân biệt 3.2. Phép thử phân tích mô tả	
4	Buổi 4	3.2. Phép thử phân tích mô tả 3.3. Phép thử thị hiếu	
5	Buổi 5	Kiểm tra Chương 4: Nguyên tắc thực hành tốt 4.1. Con người 4.2. Mẫu thử	
6	Buổi 6	4.3. Môi trường 4.4. Phương pháp Chương 5: Thống kê ứng dụng trong ĐGCQ 5.1. Kiểm định khi bình phương	
7	Buổi 7	5.2. Phân tích phương sai ANOVA 5.3. Kiểm định t_{student}	

TRƯỞNG KHOA

(ĐÃ KÝ)

Nguyễn Minh Hà