

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT  
MÔN ĐÁNH GIÁ CẨM QUAN THỰC PHẨM**

\*\*\*\*\*

**A. Thông tin về giảng viên:**

Giảng viên: Nguyễn Kim Phụng.

Nơi làm việc: Trung tâm CNSTH

Điện thoại: Home: 0743840040 , Mobile: 0987857758

Email: nphung@tvu.edu.vn

**B. Thông tin về môn học:**

**1. Số tín chỉ/đvht: 2**

- Lý thuyết: 1

- Thực hành: 1

**2. Đối tượng học:**

Bậc học: đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

**3. Điều kiện tiên quyết/song hành:**

**4. Mục tiêu/Kết quả học tập của môn học:** Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ có khả năng:

4.1. Về kiến thức:

- Xác định được các điều kiện tổng quát để đánh giá cảm quan thực phẩm

- Xác định được các phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm.

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Dánh giá cảm quan một số sản phẩm thực phẩm theo các phương pháp: cho điểm, ưu tiên, và cho điểm theo tiêu chuẩn Việt Nam.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Tạo cho sinh viên kỹ năng phân tích các vấn đề liên quan đến khoa học cảm quan.

- Thực hiện công việc chuyên môn nghiêm túc, khả năng tự nghiên cứu và phát triển sản phẩm.

- Tạo cho sinh viên sự linh động, uyên chuyển trong việc đánh giá cảm quan.

**5. Nội dung và mục tiêu/KQHT chi tiết môn học:**

Chủ đề/Bài học	MT/KQHT về kiến thức	MT/KQHT về kỹ năng nghề nghiệp	MT/KQHT về thái độ và kỹ năng mềm

*Trường Đại học Trà Vinh*

Chương 1. Xác định tầm quan trọng và cơ sở khoa học của việc đánh giá cảm quan thực phẩm	1.1. Giới thiệu phương pháp cảm quan. 1.2. Cơ sở khoa học của cảm quan		-Tạo cho sinh viên kỹ năng phân tích các vấn đề liên quan đến khoa học cảm quan.
Chương 2. Đánh giá cảm quan thực phẩm theo nhóm phương pháp sai biệt	2.1. Phương pháp tam giác 2.2. Phương pháp hai ba 2.3. Phương pháp so sánh đôi 2.4. Phương pháp xếp thứ tự 2.5. Phương pháp so sánh đa 2.6. Phương pháp pha loãng 2.7. Phương pháp cho điểm.  2.8. Huấn luyện và kiểm tra khả năng nhạy cảm của các thành viên	Đánh giá cảm quan một số sản phẩm thực phẩm theo các phương pháp sai biệt	-Thực hiện công việc chuyên môn nghiêm túc, khả năng tự nghiên cứu và phát triển sản phẩm.  -Tạo cho sinh viên sự linh động, uyển chuyển trong việc đánh giá cảm quan.
Chương 3. Đánh giá cảm quan thực phẩm theo nhóm phương pháp ưu tiên.	3.1. Phương pháp so sánh đôi 3.2. Phương pháp cho điểm 3.3. Phương pháp xếp thứ tự 3.4. Phương pháp điều tra thị hiếu người tiêu dùng. 3.5. Giới thiệu một vài phương pháp mới. 3.6. Xử lý kết quả.  3.7. Huấn luyện và kiểm tra khả năng nhạy cảm của các thành viên	Đánh giá cảm quan một số sản phẩm thực phẩm theo các phương pháp ưu tiên	
Chương 4. Đánh giá cảm quan thực phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam.	4.1. Một số khái niệm 4.2. Các bước cơ bản tiến hành đánh giá cảm quan 4.3. Đánh giá cảm quan bia theo tiêu chuẩn Việt Nam	Đánh giá cảm quan một số sản phẩm thực phẩm theo phương pháp cho điểm theo TCVN	

Chương 5. Xác định điều kiện tổng quát để đánh giá cảm quan thực phẩm.	5.1. Con người 5.2. Cơ sở vật chất		
--	---------------------------------------	--	--

### 6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết:

Chủ đề/Bài học	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Cách đánh giá
Chương 1. Chuẩn bị công việc kiểm nghiệm thực phẩm.	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp  Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	
Chương 2. Dánh giá cảm quan thực phẩm theo nhóm phương pháp sai biệt	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp  Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	
Chương 3. Dánh giá cảm quan thực phẩm theo nhóm phương pháp ưu tiên	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp  Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	
Chương 4. Dánh giá cảm quan thực phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp  Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	
Chương 5. Xác định điều kiện tổng quát để đánh giá cảm quan thực phẩm	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp  Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	

### 7. Đánh giá:

❖ **Đánh giá quá trình: 50%, gồm:**

- Hiện diện trên lớp
- Thảo luận nhóm

❖ **Đánh giá cuối môn học: 50% (Nội dung cốt lõi, đảm bảo phù hợp với nội dung môn học)**

- Khái niệm phương pháp cảm quan.
- Cơ sở khoa học của cảm quan.
- Các phương pháp sai biệt.
- Các phương pháp ưu tiên.
- Dánh giá cảm quan theo tiêu chuẩn Việt Nam.
- Các điều kiện tổng quát để đánh giá cảm quan.

### 8. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính
  - 1. Hà Duyên Tư. 2006. *Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm*. NXB Khoa học và kỹ thuật.
  - 2. Nguyễn Hoàng Dũng. 2006. *Thực hành đánh giá cảm quan*. NXB Đại học quốc gia Tp.HCM.- Sách tham khảo
    - Khác (địa chỉ website)

Trà Vinh, ngày ...05 tháng ...01... năm 2019

TT CNSTH

Nguyễn Thị Hồng Thắm

GIẢNG VIÊN



Nguyễn Kim Phụng