

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
CP03006: ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM (SENSORY EVALUATION OF FOOD)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 7
- Tín chỉ: **Tổng số tín chỉ 2 (Lý thuyết 1 – Thực hành 1- Tự học 6)**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập
 - + Học lý thuyết trên lớp: 15 tiết
 - + Thực hành trong phòng thí nghiệm: 15 tiết
- Giờ tự học: 90 tiết
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Công nghệ chế biến
 - Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết:
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và mục tiêu, kết quả học tập mong đợi của học phần

* Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:

Chuẩn đầu ra	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	
Kiến thức chuyên môn	
CDR2: Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, nguyên lý quản trị, kinh doanh để giải quyết các vấn đề trong doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm	2.1. Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, để giải quyết các vấn đề trong sản xuất thực phẩm.
Kỹ năng chung	
CDR5: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	5.1. Sử dụng thành thạo công nghệ thông tin trong hoạt động nghề nghiệp.
CDR7: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.	7.2. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
CDR8: Sử dụng tư duy phản biện	8.1. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải

Chuẩn đầu ra Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.	quyết các vấn đề nghiên cứu trong công nghệ thực phẩm
Kỹ năng chuyên môn	
CDR10: Thực hiện được các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và thành phẩm.	10.1. Thực hiện phân tích các chỉ tiêu chất lượng dinh dưỡng và chất lượng cảm quan của nguyên liệu và thành phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CDR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.	13.2. Thể hiện động cơ học tập suốt đời

* **Mục tiêu:** Học phần nhằm giúp người học đạt được:

- Về kiến thức: Học phần giảng dạy các kiến thức: chất lượng cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm, cơ chế hoạt động của các cơ quan cảm giác, các phép thử cảm quan và tổ chức buổi thử cảm quan.
- Về kỹ năng: Học phần rèn luyện cho sinh viên kỹ năng tiến hành độc lập cũng như phối hợp hiệu quả trong việc chuẩn bị mẫu và tổ chức hội đồng phân tích đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm, phân tích, xử lý kết quả và viết báo cáo. Có năng lực tự tổ chức và làm việc nhóm.
- Về thái độ: Học phần giúp sinh viên hình thành thái độ nghiêm túc, chủ động trong tìm kiếm, đọc và tổng hợp tài liệu học tập.

* **Kết quả học tập mong đợi của học phần:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CDR của CTĐT					
		2.1	5.1	7.2	8.1	10.1	13.2
CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	R	P	P	R	M	P

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CDR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Trình bày được các kiến thức cơ bản về đánh giá cảm quan, cơ chế hoạt động của các giác quan cảm giác, mục đích, cách tiến hành và xử lý số liệu của các phép thử	2.1
Kỹ năng		
K2	Sử dụng thành thạo công nghệ thông tin trong xử lý thống kê số liệu phân tích cảm quan	5.1
K3	Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.	7.2
K4	Vận dụng kiến thức để tổ chức buổi thử cảm quan	8.1
K5	Phân tích các chất lượng cảm quan của nguyên liệu và thành	10.1

	phẩm	
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Thể hiện động cơ học tập suốt đời	13.2

III. Nội dung tóm tắt của học phần

CP03006 - Đánh giá cảm quan thực phẩm (2TC: 1 – 1 – 6).

Học phần gồm 4 chương:

Chương 1: Chất lượng cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm

Chương 2: Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác

Chương 3: Phép thử cảm quan

Chương 4: Tổ chức buổi thử cảm quan

Học phần gồm 6 bài thực hành:

- Lựa chọn và huấn luyện thành viên
- Các phép thử trực tiếp đánh giá sự khác biệt
- Các phép thử định tính, định lượng
- Các phép thử người tiêu dùng
- Phép thử theo TCVN 3215-79
- Xử lý số liệu và viết báo cáo

IV. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

- 1) Thuyết giảng trên lớp
- 2) Tổ chức học tập theo nhóm
- 3) Giảng dạy thông qua thảo luận
- 4) Giảng dạy thông qua thực hành
- 5) Giảng dạy trực tuyến

2. Phương pháp học tập

- 1) Nghe giảng trên lớp
- 2) Thảo luận trên lớp
- 3) Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- 4) Làm bài tập trên lớp và về nhà
- 5) Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành
- 6) Học trực tuyến

V. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học hoặc buổi học trực tuyến đầy đủ, tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% số tiết thực hành.

- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học

- Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự tất cả các buổi thực hành, làm báo cáo thực hành. Điểm thực hành sẽ được sử dụng làm điểm giữa kì của học phần.

- Thi cuối kì: Một bài kiểm tra

VI. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá

3.1. Ma trận đánh giá

Bảng 1: Kế hoạch đánh giá và trọng số

Hoạt động đánh giá	KQHTMĐ được đánh giá	Trọng số (%)	Thời gian/Tuần học
Đánh giá quá trình		40	
Tham dự lớp	K7	10	1-10
Báo cáo thực hành	K2, K3, K4, K5, K6	30	3-10
Đánh giá cuối kì		60	
Thi cuối môn học	K1		Theo lịch HV

Bảng 2. Chỉ báo thực hiện các kết quả học tập mong đợi của học phần

KQHTMĐ	Chỉ báo thực hiện KQHTMĐ
K1	Chỉ báo 1: Áp dụng được kiến thức cơ bản về chất lượng cảm quan của thực phẩm và phân tích- đánh giá cảm quan thực phẩm
K1	Chỉ báo 2: Phân tích được vai trò của đánh giá cảm quan trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm
K1	Chỉ báo 3: Áp dụng kiến thức để lựa chọn phép thử cảm quan phù hợp

Rubric 1: Đánh giá tham dự lớp

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
		8.5-10 điểm (A)	6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	0 – 3.9 điểm (F)
Thái độ tham dự	60	Luôn chú ý và tham gia các hoạt động	Khá chú ý, có tham gia	Có chú ý, ít tham gia	Không chú ý/không tham gia
Thời gian tham dự	40	Tham dự 75% buổi học trở lên	Tham dự từ 50 - 75% buổi học	Tham dự từ 30 -50% buổi học	Tham dự dưới 30% buổi học
Sinh viên không được nghỉ quá 25% số tiết					

Rubric 2: Đánh giá báo cáo thực hành

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5 – 10 điểm (A)	Khá 6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	Trung bình 4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	Kém 0 – 3.9 điểm (F)
Thái độ tham dự	20	Tích cực nêu vấn đề thảo luận và chia sẻ	Có tham gia thảo luận và chia sẻ	Thỉnh thoảng tham gia thảo luận và chia sẻ	Không tham gia thảo luận và chia sẻ
Kết quả thực hành	40	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có 1 sai sót quan trọng	Kết quả thực hành không đầy đủ/Không đáp ứng yêu cầu
Phân tích lập luận	30	Giải thích và chứng minh rõ ràng	Giải thích và chứng minh khá rõ ràng	Giải thích và chứng minh tương đối rõ ràng	Giải thích và chứng minh không rõ ràng

Trình bày bài báo cáo	10	Đúng format và đúng hạn	Điểm tùy theo mức độ đáp ứng
-----------------------	----	-------------------------	------------------------------

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

Tham dự lý thuyết: Nghỉ quá 25% số tiết sẽ không được dự thi cuối kỳ

Tham dự thực hành: Không tham dự thực hành sẽ không được dự thi cuối kỳ

Yêu cầu về đạo đức: Có thái độ học tập nghiêm túc, đúng mực

VII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

* Sách giáo trình/Bài giảng:

Vũ Quỳnh Hương (2023). Bài giảng đánh giá cảm quan thực phẩm

Dương Thị Phương Liên (chủ biên) (2020). Giáo trình đánh giá cảm quan và thị hiếu người tiêu dùng. NXB Đại học Cần Thơ

Hà Duyên Tư (2010). Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội.

Tài liệu tham khảo khác:

Hà Duyên Tư (2010). Quản lý chất lượng trong công nghệ thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội.

Lawless, H. T. and Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science & Business Media.

Lachenmeier, D. W. and Lachenmeier, W. (2018). Injury Threshold of Mouth Contact with Hot Solid or Paste-Like Foods and Sensory Evaluation of Consumption Temperatures.

VIII. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
1	Chương 1: Chất lượng cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm	K1, K6
	A/ Các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: 1.1. Khái niệm chất lượng cảm quan thực phẩm 1.2. Khái niệm phép thử – Đánh giá cảm quan thực phẩm 1.3. Các phép thử	K1
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Khái niệm chất lượng cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm, lấy ví dụ	K6
2	Chương 2: Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác	K1, K5
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: 2.1. Tính chất chung 2.2. Giải phẫu hoạt động của các cơ quan cảm giác 2.3. Ngưỡng cảm giác	K1, K5
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác	K6
3	Chương 3: Phép thử cảm quan	K1, K2, K5, K6
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: 3.1. Phân loại phép thử	K1, K2, K5,

	<p>3.2. Lựa chọn phép thử 3.3. Các phép thử 3.3.1. Nhóm phép thử trực tiếp đánh giá sự khác biệt Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (3 tiết) 1. Các phép thử trong nhóm phép thử trực tiếp đánh giá sự khác biệt</p>	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (15 tiết) Lựa chọn phép thử cảm quan, cách tiến hành, tổng hợp kết quả, xử lý kết quả và viết báo cáo</p>	K6
4	<p>Chương 3: Phép thử cảm quan</p>	K1, K2, K5, K6
	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: 3.3.2. Nhóm cốc phép thử định tính, định lượng 3.3.3. Nhóm phép thử thị hiếu 3.3.4. Phép thử cho điểm tổng hợp chất lượng theo TCVN 3215-79 Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (9 tiết) 1. Các phép thử trong nhóm phép thử định tính, định lượng 2. Các phép thử trong nhóm phép thử thị hiếu 3. Phép thử cho điểm chất lượng theo TCVN 3215-79</p>	K1, K2, K5,
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6 tiết) Làm bài tập ví dụ về xử lý số liệu các phép thử</p>	K6
5	<p>Chương 4: Tổ chức buổi thử cảm quan</p>	K2, K4, K5, K6
	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 4.1. Lựa chọn và huấn luyện thành viên 4.2. Phòng phân tích cảm quan 4.3. Nhân viên phòng phân tích cảm quan 4.4. Chuẩn bị mẫu thử 4.5. Tổ chức đánh giá Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (3 tiết) 1. Lựa chọn và huấn luyện thành viên</p>	K2, K4, K5
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6 tiết) Các yêu cầu để tổ chức buổi thử cảm quan và cách tiến hành</p>	K6

IX. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Phòng học, thực hành: Phòng thực hành thiết kế cho đánh giá cảm quan
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, phấn, bảng, bút chỉ, loa, mic
- E- learning: phần mềm dạy trực tuyến (MS Teams...), máy tính, hệ thống máy chủ và hạ tầng kết nối mạng Internet với băng thông đáp ứng nhu cầu người dùng, không để xảy ra nghẽn mạng hay quá tải. Phòng học trực tuyến đầy đủ ánh sáng, cách âm tốt, thông thoáng, ngăn nắp, gọn gàng, sạch sẽ.

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)

Hà Nội, ngày tháng năm 2023
GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)

Vũ Quỳnh Hương

TRƯỞNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

GIÁM ĐỐC
(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC
THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Vũ Quỳnh Hương	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ – Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0835150115
Email: vqhuong@vnua.edu.vn	Trang web: http://vnua.edu.vn
Cách liên lạc với giảng viên: email; gặp trực tiếp	

Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Phan Thị Phương Thảo	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ – Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0399840168
Email: phanphuongthao.cntp@gmail.com	Trang web: http://vnua.edu.vn
Cách liên lạc với giảng viên: email; gặp trực tiếp	

X. Các lần cải tiến (đề cương được cải tiến hàng năm theo qui định của Học Viện):

- Lần 1: 7/ 2019

Cải tiến phương pháp đánh giá

- Lần 2: 7/ 2020

Cải tiến kết quả mong đợi của học phần

- Lần 3: 7/ 2021

Cải tiến giáo trình bài giảng

- Lần 4: 7/ 2022

Cải tiến kết quả mong đợi của học phần

- Lần 5: 9/2023

Cải tiến chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và mục tiêu, kết quả học tập mong đợi của học phần, bài giảng, tài liệu tham khảo