

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
KHOA CÔNG NGHỆ ỨNG DỤNG

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 1, năm học 2023-2024

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Khoa học cảm quan và Phân tích cảm quan thực phẩm		
Mã học phần:	71FSAN40043	Số tín chỉ:	3
Mã nhóm lớp học phần:	232_71FSAN40043_01		
Hình thức thi: Tiểu luận/Bài tập lớn	Thời gian làm bài:	7	ngày
<input checked="" type="checkbox"/> Cá nhân	<input checked="" type="checkbox"/> Nhóm		
<i>Quy cách đặt tên file</i>	<i>Mã SV_Ho và ten SV_.....</i>		

1. Format đề thi

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:
- + **Mã học phần**_Tên học phần_Mã nhóm học phần_TIEUL_De 1

2. Giao nhận đề thi

Sau khi kiểm duyệt đề thi, đáp án/rubric. **Trưởng Khoa/Bộ môn** gửi đề thi, đáp án/rubric về Trung tâm Khảo thí qua email: khaothivanlang@gmail.com bao gồm file word và file pdf (*nén lại và đặt mật khẩu file nén*) và nhắn tin + họ tên người gửi qua số điện thoại **0918.01.03.09** (Phan Nhất Linh).

II. Các yêu cầu của đề thi nhằm đáp ứng CLO

(Phần này phải phối hợp với thông tin từ đề cương chi tiết của học phần)

Ký hiệu CLO	Nội dung CLO	Hình thức đánh giá	Trọng số CLO trong thành phần đánh giá (%)	Câu hỏi thi số	Điểm số tối đa	Lấy dữ liệu đo lường mức đạt PLO/PI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
CLO1	Vận dụng kiến thức về thực phẩm để giải quyết được các vấn đề cơ bản trong đánh giá cảm quan	Tiểu luận	20			
CLO2	Đề xuất phương pháp đánh giá cảm quan hợp lý trong quá trình đánh giá chất lượng thực phẩm	Tiểu luận	20			
CLO3	Thiết kế thí nghiệm phân tích cảm quan trong kiểm tra chất lượng sản phẩm theo từng tình huống cụ thể.	Tiểu luận	20			
CLO4	Vận dụng kỹ năng tư duy trong đánh giá và phân tích cảm quan thực phẩm.	Tiểu luận	20			
CLO5	Tham gia làm việc nhóm hiệu quả để giải quyết vấn đề.	Tiểu luận	20			

III. Nội dung đề bài

1. Đề bài

Hãy chọn phép thử phù hợp, nêu các bước chuẩn bị, tiến hành đánh giá, xử lý kết quả và viết báo cáo đối với các tình huống sau (chọn 1 trong những tình huống sau để thực hiện)

Tình huống 1: Một công ty sản xuất cá ba sa nướng giấy bạc muốn kiểm định xem liệu có sự khác nhau giữa sản phẩm cá ba sa được sản xuất tại nhà máy tại Cần Thơ và nhà máy tại Trà Vinh hay không. Là nhân viên phòng nghiên cứu phát triển sản phẩm, anh/chị hãy giải quyết vấn đề trên.

Biết: dây chuyền giết mổ tại nhà máy Cần Thơ và nhà máy đặt tại Trà Vinh là giống nhau.

Tình huống 2: Sản phẩm được đưa vào nghiên cứu là loại bánh có hương vị đặc trưng riêng, đang được khách hàng ưa chuộng. Công ty muốn tìm ra nét đặc trưng của bánh A và bánh B, từ đó đưa ra được tính chất đặc trưng chung cho loại bánh mới phù hợp với sở thích của người tiêu dùng.

Ghi chú: Bánh A: sản xuất theo công nghệ cũ

Bánh B: sản xuất theo công nghệ mới của công ty

Người thử làm việc độc lập để lượng hóa cường độ cảm nhận của hai loại bánh.

Tình huống 3: Công ty AB sản xuất bột ngũ cốc ăn liền (bánh/nước trái cây/nước mắm ...) có một thay đổi nhỏ về thành phần nguyên liệu trong sản xuất vì họ muốn thay đổi nhà cung cấp nguyên liệu với mục đích giảm giá thành sản phẩm. Tuy nhiên họ luôn muốn giữ uy tín và thương hiệu của mình, nên họ mong rằng những thay đổi trên không làm thay đổi tính chất cảm quan của sản phẩm.

Anh/chị hãy xác định sự khác nhau của hai sản phẩm bằng 02 phép thử phù hợp.

Xác định xem liệu các phép thử tìm thấy sự khác nhau giữa 2 mẫu theo cùng một kết quả?

Tình huống 4: Một công ty sản xuất trái cây đóng hộp/nước mắm muốn xác định liệu thời gian bảo quản có ảnh hưởng đến tính chất cảm quan của một sản phẩm hay không. Công ty yêu cầu Phòng Nghiên cứu Phát triển tiến hành một phép thử cảm quan để trả lời cho câu hỏi trên.

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

HÌNH THỨC:

- Sinh viên trình bày các nội dung của bài tập lớn theo hình thức tiểu luận và báo cáo kết quả đánh giá cảm quan.
- Bài thi có thể làm CÁ NHÂN hoặc NHÓM (mỗi nhóm không quá 3 sinh viên, ghi thông tin đầy đủ thành viên của nhóm và phần trăm đóng góp của các thành viên trong bài thi. Bài thi < 10 trang không tính phụ lục)
- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Line spacing: 1,5
- Format theo trang A4;
- Page: lề trên 2.0 cm; lề dưới 2.5cm; lề trái 3.0 cm; lề phải 2cm.
- Đánh số trang theo thứ tự trang 1, 2, 3..... (từ Chương 1), đánh số canh giữa Bottom.
- Các trang phụ (bìa, mục lục, danh sách bảng, danh sách hình, ký hiệu và chữ viết tắt) đánh số theo chữ i, ii, iii.

3. Rubric và thang điểm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
		100%	75%	50%	< 25%
Đảm bảo tốt các yêu cầu về trực quan	10	Rất trực quan và thẩm mỹ	Khá trực quan và thẩm mỹ	Tương đối trực quan và thẩm mỹ	Ít/Không trực quan và thẩm mỹ
Trình bày đảm bảo tính thuyết phục	20	Lập luận vững chắc	Lập luận khá vững chắc, còn một sai sót nhỏ	Lập luận tương đối vững chắc, còn một sai sót quan trọng	Phạm nhiều lỗi lập luận quan trọng

Nội dung đáp ứng các yêu cầu	40	Đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có nhiều sai sót	Không đáp ứng các yêu cầu của tiêu luận
Hình thức trình bày khoa học, cấu trúc hợp lý	20	Logic, rõ ràng, hợp lý	Logic, rõ ràng, cần điều chỉnh nhỏ	Có thể chấp nhận	Không hợp lý
Tuân thủ đúng thời gian quy định	10	Đúng quy định	Trễ 1 ngày	Trễ 2 ngày	Trễ 3 ngày

TP. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 04 năm 2024

Người duyệt đề
TL. Q. Trưởng khoa



ThS. Hồ Thị Ngọc Trâm

Giảng viên ra đề



ThS. Hồ Thị Ngọc Trâm