

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 2, năm học 2024 - 2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Tính chất của thực phẩm		
Mã học phần:	71BFOO40182	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	242_71BFOO40182_01		
Hình thức thi: Tiểu luận	Thời gian làm bài:	07	ngày
☒ Cá nhân	☐ Nhóm		
<i>Quy cách đặt tên file</i>	<i>Mã SV_Ho và ten SV_Tinh chat cua thuc pham</i>		

III. Nội dung đề bài

1. Đề bài: Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất vật lý, hóa học và cảm quan của thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

A - THÀNH PHẦN BÀI TIỂU LUẬN:

Trang bìa

Trang Mục lục

I. Giới thiệu

- Tính chất của thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc đánh giá chất lượng và giá trị dinh dưỡng.
- Tầm quan trọng của việc hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất của thực phẩm trong chế biến và bảo quản

II. Tính chất của thực phẩm

II.1. Tính chất vật lý:

- Kết cấu (độ cứng, độ giòn, độ dẻo)
- Màu sắc, độ trong suốt
- Khả năng hút ẩm, độ nhớt

II.2. Tính chất hóa học:

- Thành phần hóa học (protein, lipid, carbohydrate, vitamin, khoáng chất)
- Phản ứng hóa học trong chế biến (phản ứng Maillard, oxy hóa lipid, thủy phân protein)

II.3. Tính chất cảm quan:

- Hương vị, mùi, màu sắc
- Tác động của các yếu tố vật lý và hóa học lên cảm quan

III. Các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất thực phẩm

III.1. Trong chế biến thực phẩm:

- * Nhiệt độ:
 - Ảnh hưởng của nhiệt độ cao (nấu, nướng, chiên)
 - Ảnh hưởng của nhiệt độ thấp (đông lạnh, làm mát)
- * Áp suất: Ứng dụng áp suất cao trong chế biến thực phẩm
- * Thời gian: Tác động của thời gian chế biến lên chất lượng thực phẩm

III.2. Trong bảo quản thực phẩm:

- Độ ẩm: Tác động của độ ẩm đến độ ổn định của thực phẩm
- Ánh sáng: Phân hủy vitamin và chất màu dưới tác động của ánh sáng
- Oxy và khí quyển bảo quản: Oxy hóa lipid và các phương pháp bảo quản bằng khí quyển điều chỉnh (MAP)

IV. Ứng dụng thực tiễn

IV.1. Cải thiện chất lượng thực phẩm:

- Tối ưu hóa các điều kiện chế biến
- Sử dụng công nghệ bảo quản tiên tiến

IV.2. Kéo dài thời gian bảo quản: Công nghệ hút chân không, đông lạnh sâu, chiếu xạ

IV.3. Giảm hao hụt dinh dưỡng và cảm quan: Điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng trong bảo quản

V. Kết luận

- Khái quát các yếu tố ảnh hưởng đến tính chất vật lý, hóa học và cảm quan của thực phẩm
- Vai trò của việc kiểm soát các yếu tố trong chế biến và bảo quản thực phẩm

Tài liệu tham khảo

1.
2.

B - QUY ĐỊNH TRÌNH BÀY:

- Trang bìa và trang Mục lục tách riêng, không nhập chung với các trang nội dung
- Font chữ: Times New Roman - Cỡ chữ: 13
- Các mục I, II, III, IV: in đậm, viết hoa chữ cái đầu mục
- Các mục III.1. & III.2.: in nghiêng, viết hoa chữ cái đầu mục

- Giãn cách dòng: 1,5
 - Giữa các đoạn (paragraph) & giữa các đề mục cách nhau: 6 pt (Spacing → After → 6 pt)
 - Canh dòng đều 2 bên (Justified) - Đầu mỗi đoạn (paragraph) thụt vào 1 tab = 0,5 cm
 - Lề trên & lề trái: 2,5 cm - Lề dưới & lề phải: 2 cm
 - Trích dẫn tài liệu tham khảo (TLTK):
 - + Nếu ở đầu trích dẫn: Tên tác giả (năm) + dấu phẩy (,) + nội dung trích dẫn
 - + Nếu ở cuối trích dẫn: (Tên tác giả, năm)
- Nếu tài liệu có hơn 2 tác giả thì chỉ ghi tên 1 tác giả đầu + và ctv (năm). Nếu là tác giả nước ngoài thì ghi rõ tên, còn tên đệm & họ thì viết tắt. Đối với tác giả Việt Nam thì ghi đầy đủ họ & tên
- Danh sách TLTK ở cuối bài cần sắp xếp tài liệu theo alphabet của tên tác giả
 - Số trang cần đặt ở cuối trang, ở giữa. Trang bìa không đánh số trang.

3. Rubric và thang điểm

ĐÁNH GIÁ BÀI TIỂU LUẬN

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém < 25%
Cấu trúc hợp lý	10	Hợp lý	Cần điều chỉnh nhỏ	Chưa hợp lý lắm	Không hợp lý
Nội dung đáp ứng các yêu cầu	60	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 sai sót quan trọng	Không đáp ứng các yêu cầu của tiểu luận
Hình thức trình bày khoa học	20	Logic, rõ ràng, sáng tạo	Logic, rõ ràng	Có thể chấp nhận	Không đạt yêu cầu
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 22 tháng 03 năm 2025

Người duyệt đề
Thừa lệnh Trưởng khoa



ThS. Hồ Thị Ngọc Trâm

Giảng viên ra đề



TS. Nguyễn Thái Hoan