

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **Vệ sinh an toàn thực phẩm**
- Tiếng Anh: **Hygiene and food safety**

Mã học phần: QFS344

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá học cơ bản, hoá sinh, vi sinh vật, dinh dưỡng học và phân tích thực phẩm.

2. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Phan Thị Thanh Hiền Chức danh, học vị: GVC, Thạc sĩ

Điện thoại: 0935703397 Email: hienptt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Thứ 5 văn phòng Bộ môn ĐBCL và ATTP tầng 9 nhà Đa Năng

3. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học kiến thức và nguyên tắc cơ bản về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất thực phẩm, xác định nguyên nhân gây mất vệ sinh, an toàn thực phẩm và cách phòng ngừa.

4. Mục tiêu

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức về các mối nguy liên quan đến vấn đề an toàn thực phẩm, các nguyên tắc vệ sinh và biện pháp phòng ngừa.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT)

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Nắm được các khái niệm liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm, tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hiểu biết các điều kiện chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Hiểu biết phương pháp làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh tại cơ sở sản xuất.
- Hiểu biết được các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm và đưa ra được biện pháp phòng ngừa gắn với mỗi mối nguy trên thực phẩm cụ thể.

6. Kế hoạch dạy học

6.1 Lý thuyết

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1 1.1 1.2	Tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh, an toàn thực phẩm Một số khái niệm liên quan đến vệ sinh và an toàn thực phẩm Tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh an toàn thực phẩm	a	2	- Thuyết giảng - Trao đổi giáo viên và sinh viên - Thảo luận	Đọc bài trước tài liệu số 1; tham khảo thêm tài liệu số 5,7 trước khi tới lớp.
2 2.1 2.2 2.3 2.4	Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm Yêu cầu đảm bảo vệ sinh khi thiết kế cơ sở sản xuất thực phẩm Yêu cầu đảm bảo vệ sinh khi thiết kế thiết bị, dụng cụ trong cơ sở chế biến thực phẩm Yêu cầu về hệ thống cung cấp nước Yêu cầu hệ thống xử lý chất thải	b	2	- Thuyết giảng - Chiếu phim - Bài tập tình huống	Đọc trước tài liệu số 1,4; tham khảo thêm tài liệu số 6.
3 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6	Làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh tại cơ sở sản xuất Các chương trình vệ sinh công nghiệp và kiểm soát vệ sinh Những nguyên lý chung trong làm vệ sinh Một số chất tẩy rửa và khử trùng Một số thiết bị/hệ thống làm vệ sinh Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu	c	2	- Thuyết giảng - Bài tập tình huống	Sinh viên đọc tài liệu số 1,4; tham khảo thêm tài liệu số 6.

	quả tẩy rửa và khử trùng Các phương pháp giám sát và kiểm tra việc làm vệ sinh				
4	Mối nguy	d			
4.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa.		6	-Thuyết giảng - Chiếu phim -Báo cáo bài tập nhóm -Thảo luận nhóm	Đọc tài liệu số 1, 2,3; tham khảo thêm tài liệu số 5,6,7,8,9.
4.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người vô tình đưa vào và biện pháp phòng ngừa.		6		
4.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người đưa vào có mục đích và biện pháp phòng ngừa.		6		
4.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các độc tố tự nhiên trong nguyên liệu và biện pháp phòng ngừa.		6		

7. Tài liệu dạy và học

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Phan Thị Thanh Hiền	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Bài giảng điện tử	Cập nhật hàng năm	Thư viện trường ĐHNT	X	
2	Nguyễn Đức Lượng	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2002	ĐHQG, Tp HCM	Thư viện	X	
3	Lê Ngọc Tú	Độc tố học	2006	NXB Khoa	Thư viện	X	

		và an toàn thực phẩm		học kỹ thuật	trường ĐHNT		
4	Richard Lawley, Laurie Curtis & Judy Davis	The Food Safety Hazard Guidebook	2008	RSC Publishing	Thư viện ĐHNT		X
5	Huss., H.H., Ababouch., L. & Gram., L.	Assessment and management of seafood safety and quality	2004	FAO Fisheries Technical Paper, No. 444.	Thư viện ĐHNT		X
6	Ronald H. Schmidt & Gary E. Rodrick	Food Safety Handbook	2003	Wiley Interscience	Thư viện trường ĐHNT		X
7	Nina E. Redman	Food Safety	2000	Contemporary world issues	Thư viện trường ĐHNT		X
8	Victoria Sherrow	Food Safety	2008	Chelsea House Publishers	Thư viện ĐHNT		X

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

Sinh viên phải có bài giảng, chuẩn bị bài trước khi lên lớp và làm tất cả các bài tập được giao theo nhóm.

9. Đánh giá kết quả học tập

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến)

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	10	Viết	-Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và biện pháp vệ sinh tại cơ sở sản xuất -Chọn 1 thực phẩm, liệt kê mối nguy	b,c

			cho 1 thực phẩm	
2	20	Báo cáo tiểu luận	Phân tích các mối nguy có khả năng tồn tại trong thực phẩm và đưa ra biện pháp phòng ngừa.	D

9.2 Thang điểm học phần

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống	b, c	15
2	Tiểu luận, báo cáo	d	10
3	Làm việc nhóm, thảo luận nhóm	d	15
4	Chuyên cần/thái độ học tập và xây dựng bài	a, b, c, d	10
5	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: X	a, b, c, d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS. Lưu Hồng Phúc

ThS. Phan Thị Thanh Hiền