

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: QFS332/344

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: Trần Văn Vương

Học vị: Thạc sĩ

Điện thoại: 0905183560

Email: vuongtv@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Sáng thứ 2 (7h30-9h00), thứ 5 (7h30-9h30) tại văn phòng Bộ môn ĐBCL-ATTP (P10, Lầu 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

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy/học	Chuẩn bị của người học
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 -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	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 điều kiện con người	b	2	-Thuyết giảng -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	Đảm bảo ATTP trong quá trình 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 quả tẩy rửa và khử trùng Các phương pháp giám sát và kiểm tra việc làm vệ sinh	c	2	-Thuyết giảng -Bài tập tình huống	Sinh viên đọc tài liệu số 1,4; tham khảo thêm tài liệu số 6.
4 4.1 4.2 4.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do virus và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa.	c,d	6	-Thuyết giảng -Thảo luận nhóm	Đọc tài liệu số 1, 2,3; tham khảo thêm tài liệu số 5,6,7,8,9.
5 5.1 5.2 5.3 5.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng hóa chất còn lại sau thu hoạch Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc thú y và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do kim loại nặng và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do độc tố tự nhiên và biện pháp phòng ngừa.	c,d	10	-Thuyết giảng -Thảo luận nhóm	Đọc tài liệu số 1, 2,3; tham khảo thêm tài liệu số 5,6,7,8,9.

6	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm sau thu hoạch do hóa chất bổ sung hoặc sinh ra trong quá trình bảo quản và chế biến	c,d	8		
6.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất sinh ra trong quá trình chế biến, bảo quản và biện pháp phòng ngừa.				
6.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do một số chất phụ gia, chất hỗ trợ kỹ thuật và biện pháp phòng ngừa.				
6.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mycotoxin và biện pháp phòng ngừa.				

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	
						TL chính	Tham khảo
1	Trần Văn Vương	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Bài giảng	Cập nhật hàng năm	Thư viện ĐHNT	X	
2	Nguyễn Đức Lượng	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2002	ĐHQG, Tp HCM	Thư viện ĐHNT	X	
3	Lê Ngọc Tú	Độc tố học và an toàn thực phẩm	2006	NXB Khoa học kỹ thuật	Thư viện ĐHNT	X	
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. Sc Shmidt & Gary E. Rodrick	Food Safety Handbook	2003	Wiley Interscience	Thư viện ĐHNT		X
7	Nina E. Redman	Food Safety	2000	Contemporary world issues	Thư viện 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	b,c
2	25	Báo cáo tiểu luận	Phân tích các môi 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	20
2	Tiểu luận, báo cáo	d	20
3	Chuyên cần/thái độ học tập và xây dựng bài	a, b, c, d	10
4	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: x Đề đóng: <input type="checkbox"/>	a, b, c, d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS. Lưu Hồng Phúc

ThS. Trần Văn Vương