

Khung Đề cương học phần thạc sĩ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Food quality and safety management

Mã số: FT613

Thời lượng: 2 TC, 30 tiết (LT: 20; BT: 20)

Loại:

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Học phần tiên quyết: Không.

Giảng viên biên soạn:

PGS.TS. Nguyễn Thuần Anh (Trường Đại học Nha Trang)

E-mail: anhnt@ntu.edu.vn

Cán bộ tham gia giảng dạy:

TS. Tống Thị Ánh Ngọc (Trường Đại học Cần Thơ)

E-mail: ttangoc@ctu.edu.vn

Bộ môn quản lý:

Bộ môn ĐBCL và ATTP

2. Mô tả

Môn học này đề cập chuyên sâu về an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Nội dung gồm hai phần. Phần lý thuyết gồm các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm như hóa học, sinh học và vật lý, nguyên tắc và áp dụng các hệ thống quản lý đảm bảo an toàn và chất lượng thực phẩm (thực hành sản xuất tốt, HACCP, ISO 22000, Global GAP) và nguyên tắc phân tích nguy cơ. Phần bài tập tình huống về phân tích các nguyên nhân và áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho một quy trình sản xuất thực phẩm cụ thể và bài tập ứng dụng về phân tích nguy cơ.

3. Mục tiêu

Về lý thuyết:

Môn học nhằm cung cấp cho học viên những kiến thức nâng cao về các nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm và các giải pháp quản lý nhằm đảm bảo an toàn và chất lượng thực phẩm theo một chu trình kín: từ nuôi trồng đến khi sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Mặt khác, kiến thức về các nguyên tắc để đánh giá nguy cơ cũng như mối quan hệ giữa đánh giá- quản lý-thông tin nguy cơ về các

môi nguy gây mất an toàn thực phẩm cũng được trang bị.

Về thực hành-tình huống:

Các môi nguy sẽ được nhận diện cho từng nhóm/loại thực phẩm.

Các hệ thống quản lý chất lượng áp dụng ở vùng nuôi và trồng trọt

Các hệ thống quản lý chất lượng áp dụng cụ thể ở nhà máy chế biến thực phẩm

Phân tích nguy cơ cho một số loại thực phẩm.

4. Kết quả học tập mong đợi

Sau khi học xong, người học có khả năng thông hiểu, thảo luận các chủ đề về quản lý chất lượng và quản lý an toàn thực phẩm. Người học có thể ứng dụng lý thuyết đã học cho một số tính huống áp dụng ở vùng nuôi, trồng trọt và tại nhà máy chế biến thực phẩm.

5. Nội dung

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2 1.3	<p>Chương 1. Giới thiệu an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và qui định về ATVSTP</p> <p>1.1 Nhạy cảm thực phẩm 1.2 Ngộ độc thực phẩm 1.3 An toàn thực phẩm 1.4 Vệ sinh thực phẩm 1.5 Chất lượng thực phẩm 1.6 Mối quan hệ giữa chất lượng và an toàn thực phẩm 1.7 Các qui định về an toàn và vệ sinh thực phẩm trong nước và quốc tế 1.8 Câu hỏi nghiên cứu</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [3], [5].</i></p>	Nắm được các kiến thức tổng quát về chất lượng, ATTP và các quy định về ATTP	2	
2 2.1 2.2	<p>Chương 2. An toàn và vệ sinh thực phẩm- Lĩnh vực (vi) sinh học</p> <p>2.1 Giới thiệu 2.2 Vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm 2.2.1 <i>Salmonella</i> 2.2.2 <i>Escherichia coli</i> O157:H7 2.2.3 <i>Listeria monocytogenes</i> 2.2.4 <i>Campylobacter</i> 2.2.5 <i>Staphylococcus aureus</i> 2.2.6 <i>Bacillus cereus</i> 2.2.7 <i>Clostridium botulinum</i> 2.2.8 <i>Clostridium perfringens</i> 2.3 Virus gây ngộ độc thực phẩm</p>	Nắm được kiến thức về môi nguy sinh học	4/4	

	<p>2.4 Nấm mốc gây ngộ độc thực phẩm</p> <p>2.5 Động vật nguyên sinh và kí sinh trùng gây ngộ độc thực phẩm</p> <p>2.6 Câu hỏi thảo luận</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [1-3], [5].</i></p>			
<p>3</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p>	<p>Chương 3. An toàn và vệ sinh thực phẩm- Lĩnh vực hóa học</p> <p>3.1 Giới thiệu</p> <p>3.2 Chất bảo quản</p> <p>3.3 Dư lượng chất hóa học (thuốc bảo vệ thực vật, chất khử trùng, thoi nhiễm từ vật liệu tiếp xúc)</p> <p>3.4 Hợp chất độc lây nhiễm từ môi trường và hình thành trong quá trình chế biến</p> <p>3.5 Độc tố có sẵn trong nguyên liệu</p> <p>3.6 Chất gây dị ứng</p> <p>3.7 Câu hỏi thảo luận</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [1], [3], [4].</i></p>	Nắm được kiến thức về mối nguy hoá học	4/4	
	<p>Chương 4. An toàn và vệ sinh thực phẩm- Lĩnh vực vật lý</p> <p>4.1 Định nghĩa</p> <p>4.2 Nguyên nhân tồn tại</p> <p>4.3 Biện pháp ngăn ngừa và nhận diện</p> <p>4.4 Câu hỏi thảo luận</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [2], [3], [5].</i></p>	Nắm được kiến thức về mối nguy vật lý	1/2	
	<p>Chương 5. Hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</p> <p>5.1 Nguyên tắc của tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex</p> <p>5.2 Các hợp phần của chất lượng</p> <p>5.3 Mối quan hệ của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, hệ thống quản lý chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng tổng thể</p> <p>5.4 Các hệ thống quản lý chất lượng áp dụng ở vùng nuôi trồng</p> <p>5.5 Các hệ thống quản lý chất lượng áp dụng ở nhà máy chế biến thực phẩm</p> <p>5.6 Tổng quan những điểm khác nhau giữa các hệ thống quản lý chất lượng</p> <p>5.7 Tình huống thảo luận</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [3], [6].</i></p>	Nắm được các phương pháp đảm bảo chất lượng trên chuỗi cung ứng thực phẩm	5/6	
	<p>Chương 6. Phân tích nguy cơ</p> <p>6.1 Định nghĩa</p>	Hiểu và thực hiện phân tích nguy cơ	4/4	

6.2 Đánh giá nguy cơ 6.2.1 Đánh giá nguy cơ của các yếu tố hóa học 6.2.2 Đánh giá nguy cơ của các yếu tố (vi) sinh học 6.3 Quản lý nguy cơ và thông tin nguy cơ 6.4 Bài tập <i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [7].</i>			
--	--	--	--

6. Học liệu

- [1]. An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm, Giáo trình, NXB Đại học Cần Thơ.
- [2]. Quản lý chất lượng thực phẩm, Giáo trình, NXB Đại học Cần Thơ.
- [3]. Food safety, B. De Meulenaer, L. Jacxsens and M. Uyttendaele, Course for Master of Science in Food Technology, Publishing in Ghent University.
- [4]. Food chemical safety, Volume 1 & 2. 2001. Ed. Watson D.H., Woodhead publishing Ltd., Cambridge, England.
- [5]. Foodborne pathogens. 2003. Ed. Blackburn C.W. & McClure P.J., Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- [6]. Quality management systems in the food industry. 2009. Ed. Jacxsens, L., Devlieghere F., and Uyttendaele M. St Kliment Ohridski University Press.
- [7]. Risk Analysis. A Quantitative Guide. 2000. Ed. Vose, D. John Wiley & Sons Publisher 5. Safety in the agri-food chain. 2006. Ed. Luning P.A., Devlieghere, F. and Verhé, R.. Wageningen Academic Publisher.

7. Kiểm tra và Đánh giá

TT.	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ	Nắm được các yếu tố gây mất ATTP	0
2	Semina	Xây dựng được các chương trình QLCL và biết phân tích nguy cơ cho một số loại thực phẩm	30
3	Thực hành/Thí nghiệm		0
4	Viết báo cáo	Người học có khả năng thông hiểu, ứng dụng lý thuyết đã học cho một số tình huống áp dụng ở vùng nuôi, trồng trọt và tại nhà máy chế biến thực phẩm.	70

Giảng viên biên soạn

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
-----------	-------------------	--------

Nguyễn Thuận Anh (Trường Đại học Nha Trang)	PGS.TS.	
Tống Thị Ánh Ngọc (Trường Đại học Cần Thơ)	TS.	

Ngày cập nhật cuối cùng: 20 / 08 /2019
